

Quảng Trị, ngày 27 tháng 10 năm 2020

BÁO CÁO

Kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm tại thôn Đơn Quế, Hải Quế, Hải Lăng, Quảng Trị

Căn cứ Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13 tháng 12 năm 2006 về Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm;

Căn cứ Công văn số 2539/IPN-ATTP ngày 13 tháng 10 năm 2020 của Viện Pasteur Nha Trang về việc thông báo kết quả xét nghiệm mẫu, vụ NĐTP tại xã Hải Quế - huyện Hải Lăng- tỉnh Quảng Trị;

Căn cứ Báo cáo số 569/BC-KSBT ngày 15/10/2020 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Quảng Trị về việc báo cáo kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm tại thôn Đơn Quế - xã Hải Quế - Hải Lăng ngày 26/9/2020.

Căn cứ Báo cáo số 192/BC-TTYT ngày 26/10/2020 của Trung tâm Y tế huyện Hải Lăng về việc Báo cáo công tác điều trị bệnh nhân có liên quan đến tiệc cưới tổ chức ở cơ sở Mười Phượng. Chi cục báo cáo tổng kết lại kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm tại thôn Đơn Quế - xã Hải Quế - Hải Lăng ngày 26/9/2020 như sau:

1. Cơ sở để xảy ra ngộ độc: Quán Mười Phượng ở thôn Đơn Quế, xã Hải Quế, huyện Hải Lăng, tỉnh Quảng Trị.

2. Thức ăn nguyên nhân: Nghi ngờ có thể là do món Tiết canh cua trong tiệc cưới lúc 11 giờ 00 ngày 26/9/2020 (theo điều tra tình hình ăn uống của bệnh nhân).

3. Bữa ăn nguyên nhân: Bữa ăn tiệc cưới tại quán Mười Phượng lúc 11 giờ 00 ngày 26/9/2020.

4. Cơ sở nguyên nhân: Quán Mười Phượng do bà Mai Thị Ngọc Phương làm chủ cơ sở để xảy ra ngộ độc.

- Tổng số người ăn tại bữa tiệc: 340 người.
- Tổng số người bị ngộ độc: 36 người.
- Tổng số bệnh nhân điều trị tại cơ sở Y tế: 21 bệnh nhân.
- Tổng số bệnh nhân điều trị tại nhà: 15 bệnh nhân.

5. Triệu chứng lâm sàng chính: Các bệnh nhân đều có các triệu chứng đau bụng, buồn nôn, nôn, phân lỏng tiêu chảy nhiều lần, đau đầu, một số bệnh nhân có sốt nhẹ.

- Bệnh nhân mắc đầu tiên: 17 giờ 00 ngày 26 tháng 9 năm 2020.

- Bệnh nhân mắc cuối cùng: 04 giờ 00 ngày 27 tháng 9 năm 2020.

Theo chẩn đoán của Trung tâm Y tế huyện Hải Lăng: Theo dõi ngộ độc thức ăn.

Phác đồ điều trị: Truyền dịch, kháng sinh, men vi sinh, hạ sốt, bù nước và điện giải.

Hầu hết các bệnh nhân đều có thời gian ủ bệnh từ 08 đến 12 giờ. Tại thời điểm báo cáo tất cả 36 bệnh nhân đều được xử lý điều trị kịp thời, không để xảy ra tử vong do ngộ độc thực phẩm.

6. Tình hình điều tra, lấy mẫu xét nghiệm:

6.1. Công tác điều tra tại cơ sở: Tại thời điểm điều tra cơ sở chưa xuất trình giấy phép kinh doanh dịch vụ ăn uống, Giấy cấp đủ điều kiện VSATTP; số người phục vụ tại bữa tiệc ngày 26/9/2020 gồm 10 người trong đó có 05 người trực tiếp và 05 người phục vụ bưng bê theo thời vụ, có 1/10 người có giấy chứng nhận sức khỏe và tất cả 10/10 người không có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, chưa thực hiện ba bước kiểm thực và lưu mẫu thực phẩm theo thực đơn bữa tiệc, không có hợp đồng mua bán

thực phẩm (*chủ yếu liên lạc qua điện thoại*), không có dụng cụ thu gom rác thải, trong khu sơ chế và chế biến có nhiều ruồi.

6.2. Công tác lấy mẫu xét nghiệm: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh đã lấy 4 mẫu thực phẩm (Bê thui, Mắm nêm, Thịt đà điểu, Thịt gà còn lại của bữa tiệc), 2 mẫu nước đá, 4 mẫu sản phẩm bao gói (Sữa chua profes, Trà bí đao, Nước Chanh dây, Nước lọc), 02 mẫu bệnh phẩm (chất nôn bệnh nhân) gửi Viện Pasteur Nha Trang xét nghiệm tìm nguyên nhân.

6.3. Kết quả xét nghiệm:

- Phát hiện vi khuẩn *Bacillus cereus* với số lượng lớn trong mẫu thịt gà (1.4×10^7 CFU/g). Chủng *Bacillus cereus* trong mẫu thịt gà là chủng sinh 2 loại độc tố liên quan đến tiêu chảy ở người gồm: độc tố ly giải hồng cầu (HBL: Hemolysin BL) và độc tố ruột không ly giải hồng cầu (NHE: Non-haemolytic enterotoxin). Ngoài ra, *Bacillus cereus* còn được phát hiện trong các mẫu mắm nêm (1.0×10^3 CFU/g), bê thui (0.8×10^2 CFU/g) và mẫu thịt đà điểu xào (9.0×10^2 CFU/g). Chủng *Bacillus cereus* trong các mẫu mắm nêm, bê thui và thịt đà điểu xào là chủng sinh độc tố ruột không ly giải hồng cầu (NHE).

- Phát hiện vi khuẩn *Escherichia Coli* trong mẫu bê thui (1.3×10^4 CFU/g) và vi khuẩn *Clostridium perfringens* trong mẫu mắm nêm (9.0×10^1 CFU/g).

7. Căn nguyên:

Với các triệu chứng đau bụng, buồn nôn, nôn, phân lỏng tiêu chảy nhiều lần, sốt và thời gian ủ bệnh của các bệnh nhân từ 08 đến 12 tiếng, cùng với kết quả kiểm nghiệm các thức ăn còn lại sau bữa tiệc có liên quan đến vi khuẩn *Bacillus cereus*, chủng *Bacillus cereus* sinh độc tố HBL và NHE, chủng *Bacillus cereus* sinh độc tố NHE phù hợp với triệu chứng lâm sàng nói trên.

8. Kết luận điều tra: Đây là vụ ngộ độc thực phẩm khả năng do nhiễm vi khuẩn *Bacillus cereus*, chủng *Bacillus cereus* sinh độc tố HBL và NHE, Chủng *Bacillus cereus* sinh độc tố NHE vào thức ăn.

9. Hướng xử lý tiếp theo:

Trong quá trình điều tra vụ ngộ độc này, Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh đã làm tốt công tác phối hợp điều tra và xử lý ngộ độc thực phẩm, tuy nhiên vẫn còn tồn tại một số hạn chế cần khắc phục trong thời gian tới như: xử lý số liệu điều tra đúng theo Quyết định 39/2006/QĐ - BYT ngày 13 tháng 12 năm 2006 về Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm; chỉ đạo các cơ sở y tế tuyên truyền nơi tiếp nhận bệnh nhân ngộ độc lấy giữ mẫu bệnh phẩm ban đầu như chất nôn, phân để kiểm nghiệm; gửi mẫu xét nghiệm kịp thời hơn để phục vụ cho việc sớm tìm ra nguyên nhân gây ngộ độc.

Đề nghị Trung tâm Y tế huyện Hải Lăng phối hợp với Phòng Y tế, tham mưu UBND huyện Hải Lăng chỉ đạo UBND các xã, thị trấn tăng cường công tác quản lý ATVSTP trên địa bàn đặc biệt là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phục các bữa tiệc cưới hỏi, tại chỗ hoặc nấu ăn lưu động. Đề nghị các Trạm Y tế tăng cường giám sát hướng dẫn chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thực phẩm cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động trên địa bàn nhằm từng bước đi đến quản lý chặt chẽ các cơ sở này và hạn chế các vụ ngộ độc xảy ra.

Chi cục sẽ tiến hành xử lý cơ sở để xảy ra ngộ độc thực phẩm theo quy định của pháp luật.

Noi nhận:

- Cục ATTP;
- Viện Pasteur Nha Trang;
- Sở Y tế;
- UBND huyện Hải Lăng;
- PYT, TTYT Hải Lăng;
- Trạm Y tế Hải Quế;
- Phòng Thanh tra Chi cục;
- Lưu VT, NV.

CHI CỤC TRƯỞNG



Hồ Sỹ Biên