

Quảng Trị, ngày 16 tháng 3 năm 2021

BÁO CÁO

Kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm tại Căn tin Trường Tiểu học Vĩnh Thủy, Vĩnh Linh, 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 417/IPN-ATTP ngày 03 tháng 3 năm 2021 của Viện Pasteur Nha Trang về việc Thông báo KQKN mẫu, vụ NĐTP tại xã Vĩnh Thủy - Vĩnh Linh - Quảng Trị;

Căn cứ Báo cáo số 170/BC-KSBT ngày 08/3/2021 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Quảng Trị về việc báo cáo kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm tại xã Vĩnh Thủy – huyện Vĩnh Linh – tỉnh Quảng Trị ngày 24/02/2021;

Căn cứ Báo cáo số 359/BC-TTYT ngày 10/03/2021 của Trung tâm Y tế huyện Vĩnh Linh về việc Báo cáo công tác điều trị liên quan vụ ngộ độc thực phẩm tại Trường Tiểu học Vĩnh Thủy – huyện Vĩnh Linh ngày 24/02/2021.

Chi cục báo cáo tổng kết lại kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm tại Trường Tiểu học Vĩnh Thủy - xã Vĩnh Thủy, huyện Vĩnh Linh, tỉnh Quảng Trị ngày 24/02/2021 như sau:

1. Cơ sở để xảy ra ngộ độc: Căn tin Trường Tiểu học Vĩnh Thủy – Thôn Thủy Ba Đông, xã Vĩnh Thủy, huyện Vĩnh Linh, tỉnh Quảng Trị.

2. Bữa ăn nguyên nhân: bữa ăn trưa lúc 10 giờ 30 ngày 24/02/2021 tại lớp học trường tiểu học Vĩnh Thủy do căn tin bà Nguyễn Thị Huyền cung cấp.

3. Thức ăn nguyên nhân: Món canh cà chua trứng và xào su le cà rốt trong bữa ăn trưa lúc 10 giờ 30 phút ngày 24/02/2021.

4. Cơ sở nguyên nhân: Căn tin Trường Tiểu học Vĩnh Thủy (do bà Nguyễn Thị Huyền hợp đồng với Trường tiểu học Vĩnh Thủy cung cấp suất ăn)

- Tổng số người ăn bữa ăn trưa: 298 người.

- Tổng số người bị ngộ độc: 19 người.

- Tổng số bệnh nhân điều trị tại cơ sở Y tế: 19 bệnh nhân.

5. Triệu chứng lâm sàng chính: Hầu hết các bệnh nhân đều có các triệu chứng đau bụng, buồn nôn, nôn; một số ít bệnh nhân có triệu chứng đau đầu, sốt, tiêu chảy.

- Bệnh nhân mắc đầu tiên: 11 giờ 00 ngày 24 tháng 02 năm 2021.

- Bệnh nhân mắc cuối cùng: 12 giờ 00 ngày 24 tháng 02 năm 2021.

Theo chẩn đoán ban đầu của Trung tâm Y tế huyện Vĩnh Linh: Theo dõi nhiễm độc thức ăn.

Hầu hết các bệnh nhân đều có thời gian ủ bệnh từ 30 phút đến 60 phút. Tại thời điểm báo cáo tất cả 19 bệnh nhân đều được xử lý điều trị kịp thời, không để xảy ra tử vong do ngộ độc thực phẩm.

6. Chi phí điều trị:

- Tổng chi phí điều trị cho 19 bệnh nhân là: 13.723.019 đồng (bằng chữ: Mười ba triệu bảy trăm hai mươi ba nghìn không trăm mười chín đồng). Trong đó tổng chi phí bệnh nhân phải trả là: 2.620.865 đồng (bằng chữ: Hai triệu sáu trăm hai mươi nghìn tám trăm sáu mươi lăm đồng)

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

7.1. Công tác điều tra tại cơ sở:

- Về thủ tục hành chính: cơ sở không có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; người trực tiếp chế biến tại cơ sở: có 02/03 người không giấy chứng nhận sức khỏe, 03/03 người không có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm do chủ cơ sở xác nhận; các nguồn thực phẩm sử dụng để chế biến, kinh doanh không có hợp đồng mua bán.

- Về điều kiện cơ sở trang thiết bị dụng cụ: Bếp và khu vực sơ chế không đủ điều kiện để cung cấp suất ăn số lượng lớn, hệ thống thoát nước thải không được che kín; dụng cụ chế biến chứa đựng thực phẩm không đảm bảo vệ sinh.

- 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.

- Tình hình ô nhiễm môi trường: giếng khoan của nguồn nước ngầm dùng để sơ chế thực phẩm được đặt ngay sát nhà vệ sinh của trường.

7.2. Công tác lấy mẫu xét nghiệm:

- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh đã lấy 07 mẫu thực phẩm bao gồm: 04 mẫu thức ăn, 03 mẫu nước uống đóng chai Thành Danh của Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai Ngô Thế Anh đã được mở để sử dụng tại 03 lớp có học sinh bị ngộ độc, 20 mẫu bệnh phẩm (01 mẫu chất nôn, 19 mẫu dịch ngoáy hậu môn), 04 mẫu dụng cụ chế biến, chứa đựng (02 mẫu bề mặt khay đựng thức ăn, 02 mẫu bề mặt thớt chế biến) xét nghiệm các chỉ tiêu kiểm nghiệm gồm *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, nội độc tố của *Staphylococcus*, *Coliform*, *E. coli*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium perfringens* để xác định nguyên nhân gây ngộ độc.

- Ngày 04/3/2021, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tiếp tục lấy 02 mẫu nước dùng cho sơ chế và chế biến bữa ăn nguyên nhân để xét nghiệm các chỉ tiêu: *Bacillus cereus*, *Coliform* và *E. coli* bao gồm: 01 mẫu uống đóng chai Thành Danh của Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai Ngô Thế Anh tại căn tin Trường Tiểu học Vĩnh Thủy, huyện Vĩnh Linh (mẫu này còn nguyên tem khăng của cơ sở sản xuất, có cùng cơ sở sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng với 03 mẫu nước uống đóng chai mà Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh đã lấy trước đó) và 01 mẫu nước ngầm (nước giếng khoan tại Trường Tiểu học Vĩnh Thủy, huyện Vĩnh Linh).

7.3. Kết quả xét nghiệm:

- Phát hiện vi khuẩn *Bacillus cereus* trong mẫu thức ăn xào su le cà rốt ($1,4 \times 10^5$ CFU/g), canh cà chua trứng ($1,5 \times 10^3$ CFU/g) vượt giới hạn cho phép theo quy định, mẫu thớt sống, mẫu thớt chín và 02 mẫu tấm bông ngoáy hậu môn (mẫu HM 02 và

HM 05) dương tính với vi khuẩn *Bacillus cereus*, phù hợp với các triệu chứng lâm sàng của vụ ngộ độc thực phẩm do *Bacillus cereus* như đau bụng, buồn nôn, nôn, sốt nhẹ, đau đầu, tiêu chảy, thời gian ủ bệnh ngắn (từ 30 phút đến 60 phút).

- Phát hiện Coliform trong các mẫu chất nôn ($2,6 \times 10^3$ CFU/g), cơm ($6,9 \times 10^4$ CFU/g), canh cà chua trứng ($4,8 \times 10^5$ CFU/g), xào su le cà rốt ($4,3 \times 10^4$ CFU/g), xào thịt đậu ($3,8 \times 10^4$ CFU/g) vượt giới hạn cho phép theo quy định. Chỉ tiêu coliform cũng được phát hiện trong 03 mẫu nước uống đóng chai (đã được mở để sử dụng tại 03 lớp có học sinh bị ngộ độc) đều cao hơn giới hạn cho phép theo quy định. Mẫu canh cà chua trứng cũng được phát hiện nhiễm *E. coli* ($4,0 \times 10^1$ CFU/g).

- Đối với mẫu nước uống đóng chai và mẫu nước ngâm mà Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm lấy ngày 04/3/2021 đều cho kết quả: không phát hiện có *Bacillus cereus*, Coliform và *E. coli*.

8. Căn nguyên:

Kết hợp thông tin điều tra dịch tễ, triệu chứng lâm sàng, thời gian ủ bệnh và kết quả xét nghiệm, khẳng định căn nguyên của vụ ngộ độc là do vi khuẩn *Bacillus cereus*.

9. Kết luận: Đây là vụ ngộ độc thực phẩm do nhiễm khuẩn *Bacillus cereus*, chủng sinh độc tố ruột không ly giải hồng cầu vào thức ăn.

10. Hướng xử lý tiếp theo:

Chi cục đã có công văn đề nghị UBND các huyện, thị xã, thành phố chỉ đạo Phòng Giáo dục và Đào tạo chấn chỉnh lại các trường học có căn tin, có tổ chức ăn bán trú thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và các Phòng Y tế, TTYT các huyện, thị xã, thành phố tăng cường kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố.

Đồng thời tham mưu Sở Y tế trình UBND tỉnh xử lý cơ sở để xảy ra ngộ độc thực phẩm theo quy định của pháp luật. /

Nơi nhận:

- Cục ATTP;
- Viện Pasteur Nha Trang;
- Sở Y tế;
- TTKSBT tỉnh;
- UBND huyện Vĩnh Linh;
- PYT, TTYT Vĩnh Linh;
- Phòng Thanh tra Chi cục;
- Lưu VT, NV.

