

Số: 64 /QĐ-TTYT

Giang Thành, ngày 20 tháng 3 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành Quy chế điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm
trên địa bàn huyện Giang Thành

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM Y TẾ HUYỆN GIANG THÀNH

Căn cứ Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ngày 13 tháng 12 năm 2006 của Bộ Trưởng Bộ Y tế về việc ban hành Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 17/2023/TT-BYT, ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ Y tế về việc sửa đổi bổ sung và bãi bỏ một số văn bản Quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;

Căn cứ Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15 tháng 7 năm 2020 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định chế độ báo cáo và mẫu biểu báo cáo về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý về ngành Y tế”

Căn cứ Quyết định số 4320/QĐ-SYT, ngày 02 tháng 10 năm 2018 của Sở Y tế Kiên Giang về việc quy định chức năng nhiệm vụ, quyền hạn của Trung tâm Y tế huyện Giang Thành,

Theo đề nghị của Tờ trình số 09/TTr-KATTP ngày 19 tháng 3 năm 2025 của khoa An toàn thực phẩm, Trung tâm Y tế huyện Giang Thành.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành Quy chế điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm Trên địa bàn huyện Giang Thành (đính kèm Quy chế).

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Các ông (bà) Phòng Tổ chức – Hành chính, các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT, TCHC.

GIÁM ĐỐC



Hồ Hữu Phước



Hồ Huân Phước

**QUY CHẾ ĐIỀU TRA, XỬ LÝ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM
TRÊN ĐỊA BÀN HUYỆN GIANG THÀNH**

(Ban hành kèm theo QĐ số 04/QĐ-TTYP ngày 20/3/2025
của Giám đốc Trung tâm Y tế huyện Giang Thành)

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1. Phạm vi điều chỉnh:

Quy chế này quy định trách nhiệm khai báo, xử lý thông tin và phối hợp điều tra ngộ độc thực phẩm thuộc lĩnh vực hoạt động chuyên môn của ngành Y tế trên địa bàn huyện Giang Thành.

2. Đối tượng áp dụng:

a) Trung tâm Y tế huyện, Khoa an toàn thực phẩm, Khoa Kiểm soát bệnh tật HIV/AIDS-Y tế công cộng, Khoa hồi sức cấp cứu, Khoa xét nghiệm và chẩn đoán hình ảnh, Phòng tổ chức-Hành chính, Trạm Y tế các xã, các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh trong huyện.

b) Các cơ quan, đơn vị, tổ chức và cá nhân có liên quan trong thực hiện nhiệm vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP) thuộc lĩnh vực của ngành Y tế.

c) Các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, Kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, kinh doanh thức ăn đường phố và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

Điều 2. Trách nhiệm khai báo ngộ độc thực phẩm

1. Bất kể ai, khi bị ngộ độc thực phẩm (NĐTP) hay phát hiện có người bị NĐTP phải nhanh chóng khai báo ngay đến, cơ quan y tế gần nhất, gồm:

- a) Trung tâm y tế huyện;
- b) Khoa an toàn thực phẩm
- c) Khoa Kiểm soát bệnh tật HIV/AIDS-Y tế công cộng
- d) Khoa hồi sức cấp cứu
- đ) Khoa xét nghiệm và chẩn đoán hình ảnh
- e) Phòng tổ chức-Hành chính
- f) Trạm Y tế các xã;
- g) Các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh trong huyện;

2. Các thông tin cần khai báo:

- a) Những hoạt động trước khi phát bệnh, về bữa ăn, thức ăn mà họ đã ăn.
- b) Các triệu chứng chủ yếu là gì (đau bụng, tiêu chảy, buồn nôn, nôn,...).

c) Kiểm tra chất nôn, thực phẩm thừa, chất ô nhiễm (có giữ mẫu để xét nghiệm không).

d) Quy mô phát sinh: số người cùng ăn, số người mắc.

Chương II

ĐIỀU TRA, XỬ LÝ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Điều 3. Xử lý thông tin ngộ độc thực phẩm

1. Các cơ quan, đơn vị quy định tại khoản 1 điều 2 khi tiếp nhận thông tin khai báo NĐTP phải ghi nhận đầy đủ các thông tin mà người dân khai báo; cần gợi ý các thông tin cần thiết quy định tại khoản 2 điều 2 để người dân cung cấp thêm, số lượng thông tin nắm được càng nhiều càng tốt, đồng thời ghi lại họ tên, địa chỉ, số điện thoại của người khai báo.

2. Kịp thời báo cáo cơ quan cấp trên và cung cấp đầy đủ các thông tin nắm được.

3. Trường hợp Trung tâm Y tế huyện là nơi tiếp nhận khai báo đầu tiên

a) Tiếp nhận đầy đủ các thông tin theo quy định tại khoản 1 điều này.

b) Chỉ đạo Trạm y tế xã trên địa bàn xảy ra NĐTP thực hiện ngay nhiệm vụ quy định tại khoản 1 điều 4 dưới đây.

c) Thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ quy định tại khoản 2 điều 4 dưới đây.

d) Tùy theo tình hình và mức độ nghiêm trọng của vụ NĐTP, báo cáo và xin ý kiến chỉ đạo của Giám đốc Trung tâm Y tế huyện.

Điều 4. Điều tra ngộ độc thực phẩm

1. Trạm Y tế xã khẩn trương cử ngay cán bộ xuống hiện trường nơi có người bị NĐTP để thu thập thêm thông tin; thu và bảo quản mẫu thức ăn, mẫu bệnh phẩm (nếu có); sơ cứu người bị NĐTP; hướng dẫn người bị NĐTP/ thân nhân đưa người bị NĐTP đến cơ sở khám bệnh, chữa bệnh để được xử lý, theo dõi điều trị.

2. Trung tâm Y tế huyện kích hoạt Đoàn điều tra NĐTP.

a) Khẩn trương nắm bắt thông tin thông qua nhân viên Trạm Y tế.

b) Hướng dẫn nhân viên Trạm Y tế khai thác, thu thập thêm các thông tin quan trọng, thu và bảo quản mẫu thức ăn, mẫu bệnh phẩm (nếu có).

c) Tùy tình hình và điều kiện thực tế, cử thành viên Đoàn điều tra xuống hiện trường để tiến hành điều tra NĐTP.

d) Báo cáo ngay tình hình cho Giám đốc Trung tâm Y tế và báo cáo về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh.

Điều 5. Tổ chức cấp cứu, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm

1. Các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh tiếp nhận xử lý cấp cứu người bị NĐTP theo quy chế chuyên môn; chuyển tuyến nếu vượt quá năng lực của cơ sở.

2. Trước khi chuyển bệnh phải liên hệ và cung cấp thông tin về tình trạng của người bệnh cho bệnh viện tuyến trên để được hướng dẫn xử trí và chăm sóc trong suốt thời gian vận chuyển người bệnh, đồng thời để bệnh viện tuyến trên chuẩn bị các nguồn lực, thuốc, trang thiết bị và các điều kiện cần thiết khác sẵn sàng cấp cứu người bệnh.

3. Trong trường hợp bệnh nhân nguy kịch, có khả năng tử vong trong quá trình vận chuyển thì cần phải hội chẩn từ xa với bệnh viện tuyến trên để giúp xử trí, can thiệp tại chỗ, đồng thời bệnh viện tuyến trên cử ngay ekip chuyên môn xuống hỗ trợ.

4. Trường hợp bệnh nhân tử vong tại Bệnh viện thì thực hiện theo quy định của Luật khám bệnh, chữa bệnh và các quy định hiện hành.

Điều 6. 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. 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... 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,...).

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

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,...).
- 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,...

- 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 ngờ 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.

- Hỏi 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 bẩn 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 hoá 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 Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

5. Điều tra qua phỏng vấn thầy thuốc

Về nguyên tắc, người giám sát vệ sinh thực phẩm phải điều tra qua phỏng vấn 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 uỷ thác để lấy mẫu phân, mẫu máu).
- g) Có kiểm tra tại bệnh viện hay không, có uỷ 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 kiểm soát bệnh tật tỉnh hoặc các Viện khu vực, Labo xét nghiệm an toàn thực phẩm được Bộ Y tế chỉ định.

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 sau cho mẫu bị thay đổi ở mức ít nhất.

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

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

- Người mắc bị chết do nghi ngờ bị NĐTP, cần xét nghiệm mô bệnh học và xét nghiệm hóa pháp. Việc xét nghiệm mô bệnh học và xét nghiệm hóa pháp cần căn cứ vào chế độ giám sát pháp y, tất cả các mẫu máu, mẫu nội tạng, phân, tuỷ sống ... của người chết đều phải được đưa về kiểm tra tại các viện nghiên cứu hoặc cơ quan có chức năng giám định tư pháp.

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.
- Phết san thương trên 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 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.
- Mối quan hệ giữa nhiệt độ bảo quản với thời gian để mẫu (để máy tiếng 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.

Điều 7. 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 NĐTP (theo mẫu điều tra 1 - Phụ lục).
2. Điều tra những người đã ăn bữa ăn X và bữa ăn Y không bị NĐTP (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 NĐTP và không bị NĐTP 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).

Điều 8. Kết luận kết quả điều tra

Sau khi tiến hành 11 bước điều tra NĐTP, Đoàn điều tra NĐTP 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 NĐTP, 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 9. 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 NĐTP

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 10. Kiến nghị xử lý theo pháp luật

Tuỳ 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 NĐTP.

Điều 11. Công bố ngộ độc thực phẩm

Tuỳ theo tính chất vụ NĐTP 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 III

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 12. Tổ chức thực hiện

1. Khoa an toàn thực phẩm có trách nhiệm tham mưu Trung tâm Y tế triển khai thực hiện Quy chế này cho tuyến xã và các cơ quan, đơn vị có liên quan trên địa bàn huyện.

2. Khoa an toàn thực phẩm, Khoa Kiểm soát bệnh tật HIV/AIDS-Y tế công cộng, Khoa hồi sức cấp cứu, Khoa xét nghiệm và chẩn đoán hình ảnh, Phòng tổ chức-Hành chính, Trạm Y tế các xã, các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh tổ chức triển khai thực hiện và chịu trách nhiệm trước pháp luật và trước Trung tâm Y tế về việc thực hiện Quy chế này.

3. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị kịp thời phản ánh bằng văn bản về Khoa an toàn thực phẩm, Trung tâm Y tế huyện để tổng hợp báo cáo Trung tâm Y tế xem xét, điều chỉnh, bổ sung cho phù hợp./.

PHỤ LỤC

CÁC BƯỚC ĐIỀU TRA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

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								(5x) (4x)		(5x) (4x)						
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 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 NDTP) 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 NDTP (mẫu điều tra 2)

STT	Họ và tên	Nam	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 NDTP (đánh dấu X) vào ô bữa ăn X và bữa ăn Y không bị NDTP (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 ăn X và bữa ăn 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 ăn X và Bữa ăn 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 bữa ăn đã ăn, người ăn và thời gian ăn ở bữa X (mẫu điều tra 3.1)

STT	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	...
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

TRUNG
Y
HUY
ANG
★

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

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

STT	Thức ăn	Bữa ăn trưa (X)				Bữa ăn chiều (Y)			
		Số người đã ăn		Số người không ăn		Số người đã ăn		Số người không ăn	
		Bị NĐ	Không bị NĐ	Bị NĐ	Không bị NĐ	Bị NĐ	Không bị NĐ	Bị NĐ	Không bị NĐ
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 NĐTP và không bị NĐTP ở bữa X và bữa Y đối với các thức ăn đã được sử dụng ở bữa X và bữa 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 ăn nguyên nhân), cần thiết phải tính tỷ lệ tấn công (TLTC hay còn gọi là tỉ lệ mắc TLTC) được tính theo công thức sau:

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

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)

STT	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								

Giang Thành, ngày tháng năm

Người điều tra

Phương pháp: Từ số liệu 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:

STT	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	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%, 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:

STT	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	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 NĐ, ta thấy bữa ăn nguyên nhân là bữa ăn 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)

S T T	Thức ăn	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 vho từng loại thức ăn, Thức ăn nguyên nhân và 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:

S T T	Thức ăn	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	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 chua rau đay	50	50	100	50,5	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 trên 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 2x2 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:

S T T	Thức ăn	Số người đã ăn				Số người không ăn				Tổng cộng	Chênh lệch các tỷ lệ (%)
		Bị NĐ	Không bị NĐ	Tổng số	TLTC (%)	Bị NĐ	Không bị NĐ	Tổng số	TLTC (%)		
1	Rau muống xào	97	36	133	72,9	2	23	25	80	158	+164,9
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 xá 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	80,2	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 2x2 sau đây:

	Có ăn thức ăn số 1				Không ăn thức ăn số 1			
	Bị NĐ	Không bị NĐ	Cộng	TLTC	Bị NĐ	Không bị NĐ	Cộng	TLTC
Có ăn thức ăn số 3								
Không ăn thức ăn số 3								

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 nguyên cứu bệnh chứng để xác định thức ăn nào là thức ăn nguyên nhân theo các bước sau đây:

Trước tiên, lập bảng 2x2:

	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)

$$OR = \frac{ad}{Bc}$$

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 trên, ta tính OR cho công thức số 1 và OR3 cho thức ăn số 3

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

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

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	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)

STT	Họ tên	Tuổi	Giới	Địa chỉ	Tiền sử bệnh tật	Bệnh tật hiện tại	Tập huấn	Trang bị BHLĐ
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				

Giang Thành, 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:	
3	Điện thoại:	
	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
		Trang bị bảo hộ (số lượng/tổng số)
		Học tập kiến thức VSATTP
		Cấy phân
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
8		Thực phẩm chín

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 bằng 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	

Giang Thành, ngày tháng năm
Người điều tra

Phương pháp:

- Gặp các trung tâm kiểm soát bệnh tật, 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 kiểm soát bệnh tật và các 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.