

SỞ Y TẾ BÌNH DƯƠNG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 37/BC-CCATVSTP

Bình Dương, ngày 18 tháng 4 năm 2025

TRUNG TÂM Y TẾ TP. THUẬN AN

DẾN Số: 656
Ngày: 24/4
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

BÁO CÁO

Kết quả điều tra vụ việc nghi ngờ ngộ độc thực phẩm
xảy ra tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam

Căn cứ Quyết định số 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;

Theo báo cáo của Trung tâm Y tế thành phố Thuận An (Báo cáo số 520/BC-TTYT ngày 31/3/2025) về điều tra vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm xảy ra tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam;

Căn cứ Biên bản Hội đồng chuyên môn kết luận vụ nghi ngờ ngộ độc thực phẩm tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm báo cáo Kết quả điều tra vụ việc nghi ngờ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam, cụ thể như sau:

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tóm tắt vụ việc

- Tên cơ sở xảy ra vụ việc: Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam
- Địa chỉ: Thửa đất số 328, tờ bản đồ A3 (DC3), đường N1, phường An Thạnh, thành phố Thuận An, tỉnh Bình Dương.
- Giám đốc: Dương Thế Cường
- Số công nhân của công ty: 263 người.
- Số lượng công nhân nghi ngờ ngộ độc thực phẩm: 04
- Công ty có tổ chức bếp ăn tập thể (chưa ký hợp đồng) với Công ty TNHH MTV Suất ăn công nghiệp Hoàng Phát (Địa chỉ: số 8, đường 41, khu phố 2, phường Hòa Phú, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương). Phần ăn nấu tại Công ty TNHH MTV Suất ăn công nghiệp Hoàng Phát.
- Ngày xảy ra vụ việc: 28/3/2025

2. Diễn biến chi tiết vụ việc và quá trình điều tra xác minh vụ việc

- Ngày 28/3/2025, Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam (sau đây gọi tắt là công ty) có tổ chức bữa ăn trưa vào lúc 11 giờ 30 phút cho 263 công nhân; thực đơn gồm 241 suất ăn mặn và 22 suất ăn chay. Thực đơn mặn gồm: cơm trắng, thịt luộc cải chua, mực xào dưa leo, bắp cải luộc, canh cải, chuối. Thực đơn chay gồm: cơm trắng, chả lụa chay, mắm thái chay, bắp cải luộc, sữa đậu nành Fami bịch.

Chạy
- 171P
- 141NV
Số 4. 26
lưu

- Sau bữa ăn trưa, từ khoảng 12 giờ 00 phút có 4 công nhân ăn cơm trưa tại công ty có biểu hiện: **đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy** đã được đưa đến Trạm Y tế phường An Thạnh để theo dõi và điều trị. Trong đó, **01 người có tiền sử tiêu chảy, đau bụng trước đó**. Nhóm này được chẩn đoán rối loạn tiêu hóa và được nằm truyền dịch tại Trạm Y tế. Sau đó, có 10 người của công ty đến khám với **triệu chứng chung là đau bụng**. Nhóm này được Trạm Y tế thăm khám và cho thuốc về nhà trong tình **trạng sức khỏe ổn định**.

- Lúc 15 giờ 30 phút ngày 28/3/2025, đội điều tra ngộ độc thực phẩm của Trung tâm Y tế thành phố Thuận An điều tra tình trạng sức khỏe và lấy danh sách công nhân đang điều trị tại Trạm Y tế phường An Thạnh với chẩn đoán ban đầu của bác sĩ điều trị là rối loạn tiêu hóa.

- Đến 17 giờ ngày 28/3/2025, 4/4 bệnh nhân ra về trong tình trạng sức khỏe ổn định.

II. KẾT QUẢ ĐIỀU TRA

1 Điều tra tại cơ sở điều trị

- Số bệnh nhân điều tra: 04 bệnh nhân. Trong 4 bệnh nhân có 2 bệnh nhân nam (chiếm tỉ lệ 50%), tuổi trung bình: $34,3 \pm 10,2$ (tuổi trung vị: 34; khoảng tứ phân vị: 27,5-41; nhỏ nhất 22 tuổi; lớn nhất 47 tuổi).

- Thời gian vào viện – xuất viện: 12g00 – 17g00'

- Thống kê các triệu chứng: đau bụng (75%), buồn nôn (25%), nôn (75%), tiêu chảy (100%).

- Chẩn đoán của cơ sở điều trị: rối loạn tiêu hóa

- Thời gian ủ bệnh trung bình (trung vị): 75 phút (45 phút – 90 phút), thời gian ủ bệnh tối thiểu 30 phút, thời gian ủ bệnh tối đa 90 phút.

2. Các bước điều tra theo quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương phối hợp với Trung tâm Y tế thành phố Thuận An thực hiện đầy đủ các bước điều tra theo Quyết định số 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.

2.1 Điều tra cá thể bị ngộ độc thực phẩm

- Phương pháp phân tích: bệnh chứng.

- Phương pháp thu thập thông tin: sử dụng phiếu điều tra dịch tễ và phỏng vấn trực tiếp công nhân.

+ Định nghĩa ca bệnh: Là những người có ăn bữa ăn trưa ngày 28/3/2025 có các triệu chứng điển hình giống nhau: đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy và được điều trị tại Trạm Y tế. Như vậy theo định nghĩa ca bệnh thì có 4/263 công nhân có triệu chứng ngộ độc thực phẩm, chiếm tỷ lệ **1,5%** trên tổng số công nhân cùng ăn bữa trưa ngày 28/3/2025.

+ Định nghĩa ca chứng: Là những người cùng ăn bữa trưa ngày 28/3/2025 và không có các triệu chứng trên. Ca chứng được chọn ngẫu nhiên từ danh sách những người có ăn bữa trưa tại công ty ngày 28/3/2025.

2.2. Điều tra những người không bị triệu chứng ngộ độc thực phẩm

- Trong 241 người được điều tra, có 237 người đã ăn bữa ăn trưa với món mặn không bị NDTP

- Trong 22 người được điều tra, có 22 người đã ăn bữa trưa món chay không bị ngộ độc thực phẩm.

- Đoàn điều tra đã tiến hành phỏng vấn 25 công nhân không bị ngộ độc thực phẩm, trong đó có 23 người ăn món mặn và 02 người ăn món chay

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

Điều tra 27/29 công nhân đã ăn bữa ăn trưa ngày 28/3/2025 (món mặn). Trong đó, có 04 công nhân bị ngộ độc chiếm tỷ lệ 14,8% và 23 công nhân không bị ngộ độc chiếm tỷ lệ 85,2%.

Bảng 1. Số người bị và không bị NDTP của bữa ăn trưa (n=29)

	Bị ND	Không bị ND	Tổng
Ăn trưa món mặn	4	23	27
Ăn trưa món chay	0	02	02
Tổng	4	25	29

2.4. Điều tra những món ăn, số người ăn và không ăn bị NDTP và không bị NDTP

Bảng 2. Số người bị và không bị NDTP của thực đơn món mặn

STT	Thức ăn mặn	Số người đã ăn	
		Bị ND	Không bị ND
1	Cơm trắng	4	22
2	Thịt luộc, cải chua	4	18
3	Mực xào dưa leo	4	20
4	Bắp cải luộc	1	18
5	Canh cải	4	20
6	Chuối	4	19

Bảng 3. Số người bị và không bị NDTP của thực đơn món chay

STT	Thức ăn chay	Số người đã ăn	
		Bị ND	Không bị ND
1	Cơm trắng	0	2
2	Chả lụa	0	1
3	Mắm thái chay	0	2
4	Bắp cải luộc	0	0
5	Sữa Fami	0	2

2.5. Điều tra bữa ăn nguyên nhân

Bảng 4. Tỷ lệ % người ăn bị NDTP và không bị NDTP ở các bữa ăn

STT	Bữa ăn trưa	Số người bị NDTP				Số người không bị NDTP			
		Đã ăn	Không ăn	Cộng	Tỷ lệ ăn (%)	Đã ăn	Không ăn	Cộng	Tỷ lệ ăn (%)
1	Món mặn	4	0	4	100	237	0	237	100
2	Món chay	0	0	0	0	22	0	22	100

$$TLTC(\%) = \frac{\text{Số người bị ngộ độc thực phẩm} \times 100}{\text{Tổng số người có ăn bữa ăn hoặc thức ăn đó}}$$

Nhận xét: Tỷ lệ tấn công của bữa ăn trưa ngày 28/3/2025 món mặn là 100%, trong khi đó tỷ lệ tấn công của bữa ăn trưa ngày 28/3/2025 món chay là 0%, do đó thực đơn mặn trưa ngày 28/3/2025 là bữa ăn nghi ngờ.

2.6. Xác định thức ăn nguyên nhân trong bữa ăn nguyên nhân

Bảng 5. Mối liên quan giữa ca bệnh với món ăn đã ăn vào trưa ngày 28/3/2025 (n=29)

Món ăn	Ca bệnh (n=4)		Ca chứng (n=25)		OR	KTC 95%	P
	Có ăn	Không ăn	Có ăn	Không ăn			
Cơm trắng	4	0	24	1	-	-	0,68
Thịt luộc cải chua	4	0	18	7	-	-	0,22
Mực xào dưa leo	4	0	20	5	-	-	0,33

Bắp cải luộc	3	1	15	10	2	0,13-115,3	1
Canh cải	4	0	21	4	-	-	0,39
Chuối	4	0	18	7	-	-	0,22

Nhóm bệnh gồm 4 bệnh nhân thỏa đủ định nghĩa ca bệnh và nhóm chứng gồm 25 người thỏa đủ định nghĩa ca chứng, được chọn ngẫu nhiên từ những người đã ăn thực đơn mặn vào trưa ngày 28/3/2025 với tỉ lệ 1 bệnh 6,3 chứng. Kết quả phân tích bảng 1 cho thấy không có mối liên quan giữa cơm trắng, thịt luộc cải chua, mực xào dưa leo, bắp cải luộc, canh cải, chuối với tình trạng bệnh ($p>0,05$).

Bảng 6. Phân tích chênh lệch tỉ lệ tấn công giữa nhóm ăn và không ăn các món mặn trưa ngày 28/3/2025 (n=29)

Món ăn	Số người đã ăn thức ăn				Số người không ăn thức ăn				Chênh lệch tỉ lệ
	Ca bệnh	Ca chứng	Tổng	Tỉ lệ tấn công	Ca bệnh	Ca chứng	Tổng	Tỉ lệ tấn công	
Cơm trắng	4	24	28	14,3	0	1	1	0	14,3
Thịt luộc cải chua	4	18	22	18,2	0	7	7	0	18,2
Mực xào dưa leo	4	20	24	16,7	0	5	5	0	16,7
Bắp cải luộc	3	15	18	16,7	1	10	11	9,1	7,6
Canh cải	4	21	25	16	0	4	4	0	16
Chuối	4	18	22	18,2	0	7	7	0	18,2

Món ăn thịt luộc cải chua và chuối vào bữa trưa ngày 28/3/2025 có chênh lệch tỉ lệ cao nhất (18,2%).

Tuy nhiên, Kết quả phân tích ở bảng 5 và bảng 6 cho thấy không tìm được mối liên quan giữa thức ăn nguyên nhân với tình trạng ngộ độc.

2.7 Điều tra nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm

Điều tra điều kiện an toàn thực phẩm tại Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát (Địa chỉ: số 8, đường 41, khu phố 2, phường Hòa Phú, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương):

- Hồ sơ pháp lý: cơ sở cung cấp Giấy đăng ký doanh nghiệp số 3703098756 do Phòng Đăng ký kinh doanh - Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Bình Dương cấp lần đầu ngày 14/12/2022, thay đổi lần thứ 5 ngày 14/02/2025; Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 07/2023/ATTP-CNĐK do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp ngày 12/8/2024 (có giá trị đến ngày 09/01/2026); Cơ sở chưa xuất trình được Sổ kiểm thực 3 bước, Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở và nhân viên; Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên.

- Điều kiện khu vực chế biến thực phẩm: Cống rãnh ở khu vực nhà bếp ứ đọng nước và không được che kín

- Điều kiện về con người: cơ sở có 7 nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, tất cả đều có sức khỏe bình thường, có sử dụng bảo hộ lao động;
- Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ: có đầy đủ, được vệ sinh sạch sẽ
- Thời gian bắt đầu vận chuyển thức ăn sau khi nấu đến nơi ăn: từ 09g45' – 11g30'

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

- Cơ sở có 7 nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, tất cả đều có sức khỏe bình thường, có sử dụng bảo hộ lao động;
- Tại thời điểm xảy ra NĐTP, những người chế biến, phục vụ ăn uống được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động, tuy nhiên chưa phát hiện được tiền sử bệnh tật (gồm tả, kiết lỵ, thương hàn...), và vết thương ở bàn tay.

2.9. Kết quả xét nghiệm mẫu thức ăn

Lúc 18 giờ 30 phút ngày 28/3/2025, tại Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát, đoàn điều tra của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đã lấy 01 hộp nhựa đựng các hũ lưu mẫu thức ăn do Công ty tự lưu theo quy định. Tại thời điểm lấy mẫu, mẫu đựng trong các hũ inox kín, có dán tem nhưng sai quy định, trọng lượng mẫu không cân được, mẫu đang được bảo quản ở ngăn mát của tủ lạnh (tuy nhiên không xác định được nhiệt độ) để đưa đi kiểm nghiệm tại Viện Y tế công cộng TP.HCM.

Theo trình bày của công ty, ngày 28/3/2025 tại Công ty bị cúp điện từ 07g00-18g00', do đó mẫu thức ăn lưu có thể không đảm bảo nhiệt độ bảo quản theo quy định.

* Kết quả xét nghiệm mẫu lưu thức ăn như sau:

STT	THỰC PHẨM	KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM
1	Cơm trắng	Các chỉ tiêu vi sinh đạt mức cho phép
2	Thịt luộc cải chua	- <i>Coliforms</i> : $1,5 \times 10^5$ CFU /g - <i>Escherichia coli</i> : $5,2 \times 10^3$ CFU /g
3	Rau xào bắp cải	- <i>Coliforms</i> : $8,4 \times 10^2$ CFU /g - <i>Escherichia coli</i> : $1,0 \times 10^1$ CFU /g
4	Mực xào dưa leo	<i>Coliforms</i> : $2,7 \times 10^2$ CFU /g
5	Mắm thái chay	- <i>Coliforms</i> : $3,7 \times 10^3$ CFU /g
6	Chả lụa kho nấm	- <i>Coliforms</i> : $7,6 \times 10^2$ CFU /g
7	Canh rau	- <i>Coliforms</i> : $3,0 \times 10^1$ CFU /g

Các mẫu thực phẩm: Thịt luộc cải chua, Rau xào bắp cải, mực xào dưa leo và canh rau đều nhiễm vi sinh vật Coliform với các mức độ khác nhau. Riêng mẫu thực phẩm Thịt luộc cải chua và Rau xào bắp cải nhiễm E. Coli.

Về tác nhân gây ngộ độc thực phẩm E. Coli và Coliforms: Đây là 2 loại vi khuẩn thường gặp nhất trong thực phẩm, dẫn đến ngộ độc thực phẩm cho con người. E. Coli là những trực khuẩn gram (-) thuộc nhóm Escherichia, không sinh nha bào, có thể di động hoặc không di động. Sự có mặt của E. Coli được coi là chỉ điểm của sự nhiễm bẩn phân tươi sống. Thời gian ủ bệnh từ 5 đến 48 giờ (**trung bình từ 10 đến 24 giờ**). Bệnh phát đột ngột, người bị ngộ độc thấy đau bụng dữ dội, ít nôn mửa, đi phân lỏng 1-15 lần/ngày, không sốt hoặc sốt nhẹ, đau đầu, đau cơ. Bệnh kéo dài 1 - 3 ngày thì khỏi. Trường hợp nặng, bệnh nhân có thể sốt cao, người mệt mỏi, chân tay co quắp, thời gian khỏi bệnh tương đối dài. Coliform là một loại vi khuẩn gram âm kỵ khí, hình que và không có bào tử. Quá trình ủ bệnh sau nhiễm Coliform thường là 3 đến 4 ngày. Đến khi phát bệnh, bệnh nhân sẽ có các triệu chứng không rõ ràng như: Tiêu chảy nhẹ, tiêu chảy ngắt quãng, mệt mỏi, sốt,... Triệu chứng bệnh không đặc hiệu nên dễ nhầm lẫn với các bệnh khác (*Trần Đáng, An toàn thực phẩm, Nhà xuất bản Hà Nội năm 2007, trang 186 – 188*)

Nhận xét:

- Thời gian ủ bệnh trung bình của 4 trường hợp ngộ độc thực phẩm nêu trên là 75 phút, đều không phù hợp với tác nhân gây bệnh là Coliform và E. Coli

- Đồng thời, các món chay cũng nhiễm Coliform và E. Coli trong khi các công nhân ăn bữa trưa chay đều không mắc bệnh.

- Tình trạng mẫu lưu không đảm bảo nhiệt độ (do cúp điện) cũng có thể làm cho các vi sinh vật phát triển.

Như vậy chưa đủ căn cứ để xác định Coliform và E. Coli là tác nhân gây bệnh, cũng như không xác định bữa ăn nguyên nhân.

** Đối với nguồn nước sử dụng để chế biến thực phẩm và uống*

- Đối với mẫu nước chế biến thực phẩm: Công ty có thực hiện việc gửi mẫu nước dùng để nấu ăn tại Phòng kiểm nghiệm Công ty TNHH Phân tích kiểm nghiệm Việt Tín. Kết quả: các chỉ tiêu vi sinh gồm *Coliforms*, *E.Coli*, *S.aureus*, *P.aeruginosa* được nhận xét là đạt theo QCVN 01-1:2018/BYT ngày 14/12/2018 của Bộ Y tế là Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.

- Đối với mẫu nước uống: Công ty có thực hiện kiểm nghiệm mẫu nước uống định kỳ, kết quả kiểm nghiệm mới nhất cho kết quả không phát hiện các chỉ tiêu về vi sinh như *Coliforms*, *E.Coli*, *S.aureus*, *P.aeruginosa*.

** Đối với mẫu thức ăn tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao:* Trung tâm Y tế thành phố Thuận An không tiến hành lấy mẫu, do mẫu không còn tại thời điểm điều tra.

2.10 Điều tra điều kiện an toàn thực phẩm tại nhà ăn

Trung tâm Y tế thành phố Thuận An giám sát an toàn thực phẩm tại nhà ăn cho công nhân công ty TNHH Nội Thất Gao Bao Việt Nam và báo cáo kết quả như sau:

- Hiện tại Công ty TNHH Nội Thất Gao Bao Việt Nam chưa thực hiện ký hợp đồng cung cấp suất ăn với Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát.

- Về hồ sơ pháp lý

+ Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam. Mã số doanh nghiệp: 370324777, ngày cấp: 25/02/2025 (thay đổi lần thứ 3), nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Bình Dương.

+ Công ty TNHH MTV Suất ăn công nghiệp Hoàng Phát. Mã số doanh nghiệp: 3703098756, ngày cấp: 14/02/2025 (thay đổi lần thứ 5), nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Bình Dương. Giám đốc: Trần Thị Thu Hà. Giới tính nữ. CCCD số: 066193024097, ngày cấp: 27/12/2021, nơi cấp: Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội.

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát, ngày cấp: 12/8/2024, nơi cấp: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương.

+ Bản cam kết không để xảy ra ngộ độc thực phẩm của Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát số 01/CÔNG TY TNHH MTV SACN HOÀNG PHÁT/2024, ngày cấp: 28/8/2024, nơi cấp: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương.

+ Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát, ngày cấp: 16/10/2023, nơi cấp: Công ty Cổ phần chứng nhận và dịch vụ kỹ thuật HTSC.

- Tại thời điểm giám sát nhà ăn Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam

+ Phòng ăn thoáng mát, đủ ánh sáng, không có côn trùng và động vật gây hại trong khu vực nhà ăn.

+ Trang bị bàn inox, ghế nhựa để phục vụ bữa ăn cho công nhân.

+ Nền nhà đổ bê tông, không thấm nước.

+ Tường nhà xây gạch kiên cố, sơn nước, dễ làm vệ sinh

+ Trần nhà: đổ bê tông.

+ Công ty có lắp đặt trụ nước uống nóng lạnh để công nhân sử dụng.

- Mặt tồn tại: Nhà vệ sinh trong khu vực nhà ăn của công nhân.

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

Tại thời điểm xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố Thuận An không có dịch bệnh xảy ra trên người, vật nuôi và không ghi nhận ô nhiễm đất, nước tại khu vực này.

III. KẾT LUẬN

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 theo 11 bước, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm có ý kiến như sau:

Vụ việc xảy ra tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam, địa chỉ: Thửa đất số 328, tờ bản đồ A3 (DC3), đường N1, phường An Thạnh, thành phố Thuận An, tỉnh Bình Dương, làm 04 người mắc, không có trường hợp tử vong là chưa đủ cơ sở để kết luận vụ ngộ độc thực phẩm tập thể; nhận định đây là sự cố an toàn thực phẩm

Trên đây là báo cáo kết quả điều tra, xử lý vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm xảy ra tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam; kính gửi Sở Y tế để biết và chỉ đạo./. *Qu*

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục ATTP;
- TTYT Tp Thuận An;
- LD Chi cục;
- Lưu: VT, TTra (P).



Phan Kim Sương
Phan Kim Sương

Phụ lục 1

PHIẾU BÁO CÁO SỰ CỐ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Đơn vị, địa phương xảy ra ngộ độc:	Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam Địa chỉ: Thửa đất số 328, tờ bản đồ A3 (DC3), đường N1, phường An Thạnh, thành phố Thuận An, tỉnh Bình Dương					
	Thời gian xảy ra sự cố: 12 giờ 00 phút ngày 28 tháng 3 năm 2025					
2. Thức ăn nguyên nhân:	Chưa xác định					
3. Bữa ăn nguyên nhân nghi ngờ:	Chưa xác định					
4. Địa điểm ăn uống (Đánh dấu chéo x vào các ô)	1. Gia đình ☐	4. Bếp ăn tập thể ☒	7. Bếp ăn trường học ☐			
	2. Nhà hàng ☐	5. Khách sạn ☐	8. Thức ăn đường phố ☐			
	3. Nhà trẻ ☐	6. Đám cưới/giỗ ☐	9. Quán ăn bình dân ☐			
5. Cơ sở nguyên nhân:	Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát Địa chỉ: số 8, đường 41, khu phố 2, phường Hòa Phú, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương					
6. Triệu chứng lâm sàng chính: (Đánh dấu chéo x vào các ô)	1. Buồn nôn ☒	5. Đau đầu ☐	9. Sốt ☐			
	2. Nôn ☒	6. Chóng mặt ☐	10. Khó thở ☐			
	3. Đau bụng ☒	7. Co giật ☐	11. Tức ngực ☐			
	4. Tiêu chảy ☒	8. Liệt ☐	12. Đỏ da, ngứa ☐			
7. Căn nguyên:	Chưa xác định					
8. Tình hình kiểm tra, lấy mẫu xét nghiệm: (Đánh dấu chéo x vào các ô)	Bệnh phẩm từ người mắc	Bệnh phẩm từ người lành	Thực phẩm	Dụng cụ, đồ đựng, bao gói	khác	
	Có ☐	☐	☒	☐	☐	
	Không ☒	☒	☐	☒	☒	
9. Số người ăn, số mắc, số chết:		0 – 4 tuổi	5 – 14 tuổi	15 – 49 tuổi	≥ 50 tuổi	CỘNG
	1. Tổng số người ăn	0	0	263	0	263
	2. Số người nhập viện theo dõi	0	0	4	0	4
	3. Tổng số người mắc	0	0	4	0	4
	4. Tổng số người chết	0	0	0	0	0
10. Người mắc đầu tiên và cuối cùng:	Trong ngày 28/3/2025: tổng số 4 ca nhập viện tại Trạm Y tế phường An Thạnh - Ca nhập viện đầu tiên: 14 giờ 45 phút ngày 28/3/2025 - Ca nhập viện cuối cùng: 15 giờ 00 phút ngày 28/3/2025					
11. Thời gian kết thúc:	Đến 17 giờ 00 phút ngày 28/3/2025, 4/4 ca đã xuất viện.					

Bình Dương, ngày 10 tháng 4 năm 2025

BIÊN BẢN

Họp Hội đồng chuyên môn kết luận vụ nghi ngờ ngộ độc thực phẩm tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam

Hôm nay, vào lúc 08 giờ 30 phút ngày 10 tháng 4 năm 2025, tại Hội trường Chi cục ATVSTP tỉnh Bình Dương tổ chức buổi họp Hội đồng chuyên môn kết luận về vụ nghi ngờ ngộ độc thực phẩm tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam với các thành phần tham dự và nội dung như sau:

I. THÀNH PHẦN

1. Bà. Phan Kim Sương – Chi cục trưởng - Chi cục ATVSTP tỉnh Bình Dương, Chủ tịch Hội đồng;
2. Ông Thái Hoàng Phúc – Trưởng phòng Thanh tra - Chi cục ATVSTP, Phó Chủ tịch Hội đồng;
3. Ông Lục Nguyễn Hoàng Việt – CV. Phòng Thanh tra - Chi cục ATVSTP, Thư ký;
4. Bà Lê Thị Kim Loan - Trưởng phòng Hành chính – Nghiệp vụ - Chi cục ATVSTP, Thành viên;

Mời Trung tâm Y tế thành phố Thuận An tham gia thành viên Hội đồng, gồm các ông, bà:

1. Ông Âu Văn Phương – Trưởng Khoa An toàn thực phẩm;
2. Ông Trần Đăng Khoa – Nhân viên Khoa An toàn thực phẩm.

II. NỘI DUNG BUỔI HỌP

1. Bà. Phan Kim Sương, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, chủ tịch Hội đồng thông qua nội dung buổi họp: Thống nhất kết luận vụ việc nghi ngờ ngộ độc thực phẩm xảy tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam.

2. Ông Thái Hoàng Phúc: Đọc dự thảo Báo cáo Kết quả điều tra vụ việc nghi ngờ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại Công ty TNHH Nội Thất Gao Bao Việt Nam (kèm theo Dự thảo Báo cáo)

3. Ý kiến của các thành viên

3.1 Ông Âu Văn Phương:

- Tại bệnh viện trong 04 ca thì chỉ có 02 có triệu chứng tiêu hóa rõ ràng, 02 ca khác triệu chứng không rõ ràng chỉ hơi buồn nôn và chóng mặt.

Tại Nhà ăn tương đối tốt, sạch sẽ. Đặc biệt tại thời điểm điều tra, không có họp đồng được kí giữa Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam và công ty TNHH Suất ăn công nghiệp Hoàng Phát tổ chức cung cấp suất ăn sẵn.

Cơ bản khoa ATTP đưa ra nhận xét đây có thể là sự cố an toàn thực phẩm và thống nhất với dự thảo báo cáo của Chi cục An toàn thực phẩm

Ngày 28/3/2025, tại Công ty TNHH Suất ăn công nghiệp Hoàng Phát do Chi cục ATVSTP điều tra phát hiện nhiều hành vi vi phạm, trong đó tem niêm phong mẫu không đúng quy định và các món ăn được công ty lưu chung 2 thực đơn không ghi chú tên món trên mỗi tem niêm phong.

3.2. Bà Lê Thị Kim Loan: Cơ bản thống nhất Dự thảo Báo cáo đầy đủ và có thêm một số ý kiến về lấy mẫu kiểm nghiệm cần xem xét điều kiện mẫu có đạt tiêu chuẩn để kiểm nghiệm.

3.3. Ông Trần Đăng Khoa: Lưu ý Tại QCVN số 8-3:2012/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm hoá học và sinh học biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 3 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế. Tại mục 3.2 Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng đặt ra giới hạn cho phép tối đa là 5×10^3 .

III. KẾT LUẬN

Qua tổng hợp báo cáo của Phòng Thanh tra, ý kiến của Trung tâm Y tế thành phố Thuận An và ý kiến của các thành viên tham gia họp, bà Phan Kim Sương, thay mặt Hội đồng có ý kiến kết luận như sau:

1. Ngày 28/3/2025 khu vực công ty TNHH suất ăn công nghiệp Hoàng Phát bị cúp điện từ 7 giờ 00 đến 17 giờ 00, nên tủ lạnh không hoạt động trong thời gian dài gây ra sự tăng trưởng Vi khuẩn không kiểm soát. Nên mẫu kiểm nghiệm không đáp ứng tiêu chuẩn kết luận ngộ độc thực phẩm.

2. Dựa trên Báo cáo điều tra của Khoa ATTP – Trung tâm Y tế thành phố Thuận An chưa thể xác định được mối liên quan giữa ca bệnh và bữa ăn nguyên nhân.

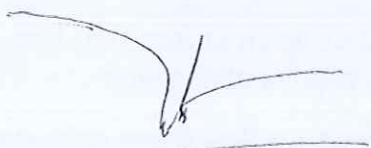
3. Đề nghị phòng Thanh tra tiếp tục xác minh vụ việc, tham khảo thêm ý kiến chuyên môn của các cơ quan Ban, Ngành và xử lý vi phạm hành chính đối với Công ty TNHH Suất ăn công nghiệp Hoàng Phát (nếu có hành vi vi phạm)

4. Qua các kết quả điều tra, phân tích thì chưa đủ cơ sở để kết luận vụ ngộ độc thực phẩm tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam; Nhận định đây là sự cố an toàn thực phẩm.

Buổi làm việc lấy ý kiến kết thúc vào lúc 10 giờ 30 ngày 10 tháng 4 năm 2025./.

THƯ KÝ

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG



Lục Nguyễn Hoàng Việt

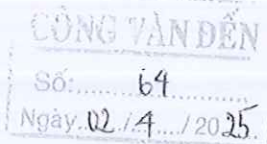


Phan Kim Sương

SỞ Y TẾ BÌNH DƯƠNG
TRUNG TÂM Y TẾ
THÀNH PHỐ THUẬN AN
Số: 57/BC-TTYT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Thuận An, ngày tháng 3 năm 2025



BÁO CÁO

Điều tra vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm
xảy ra tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Thông tin chung về vụ việc

- Tên cơ sở xảy ra vụ việc: Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam
- Địa chỉ: Thửa đất số 328, tờ bản đồ A3 (DC3), đường N1, phường An Thạnh, thành phố Thuận An, tỉnh Bình Dương.
- Giám đốc: Dương Thế Cường
- Số công nhân của công ty: 263 người.
- Số lượng công nhân nghỉ ngơi ngộ độc thực phẩm: 04
- Công ty có tổ chức bếp ăn tập thể (chưa ký hợp đồng) với Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát (Địa chỉ: số 8, đường 41, khu phố 2, phường Hòa Phú, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương). Phần ăn nấu tại Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát.
- Ngày xảy ra vụ việc: 28/3/2025

2. Diễn biến chi tiết vụ việc và quá trình điều tra xác minh vụ việc:

- Ngày 28/3/2025, Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam (sau đây gọi tắt là công ty) có tổ chức bữa ăn trưa vào lúc 11 giờ 30 phút cho 263 công nhân; thực đơn gồm 241 suất ăn mặn và 22 suất ăn chay. Thực đơn mặn gồm: cơm trắng, thịt luộc cải chua, mực xào dưa leo, bắp cải luộc, canh cải, chuối. Thực đơn chay gồm: cơm trắng, chả lụa chay, mắm thái chay, bắp cải luộc, sữa đậu nành Fami bịch.

- Sau bữa ăn trưa, từ khoảng 12 giờ 00 phút có 4 công nhân ăn cơm trưa tại công ty có biểu hiện: đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy đã được đưa đến Trạm Y tế phường An Thạnh để theo dõi và điều trị. Trong đó, 01 người có tiền sử tiêu chảy, đau bụng trước đó. Nhóm này được chẩn đoán rối loạn tiêu hóa và được nằm truyền dịch tại Trạm Y tế. Sau đó, có 10 người của công ty đến khám với triệu chứng chung là đau bụng. Nhóm này được Trạm Y tế thăm khám và cho thuốc về nhà trong tình trạng sức khỏe ổn định.

- Lúc 15 giờ 30 phút ngày 28/3/2025, đội điều tra ngộ độc thực phẩm của Trung tâm Y tế thành phố Thuận An điều tra tình trạng sức khỏe và lấy danh

Kic: - p. thanh tra

- cct, lưu

02/4/2025
Kic

sách công nhân đang điều trị tại Trạm Y tế phường An Thạnh với chẩn đoán ban đầu của bác sĩ điều trị là rối loạn tiêu hóa.

- Đến 17 giờ ngày 28/3/2025, 4/4 bệnh nhân ra về trong tình trạng sức khỏe ổn định.

II. KẾT QUẢ ĐIỀU TRA VỤ VIỆC

1. Các phương pháp điều tra

Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương phối hợp với Trung tâm Y tế thành phố Thủ Dầu Một và Trung tâm Y tế thành phố Thuận An thực hiện đầy đủ các bước điều tra theo Quyết định số 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.

1.1 Điều tra dịch tễ

- Một điều tra ban đầu để xác định bữa ăn nguyên nhân, sử dụng thiết kế nguyên cứu bệnh chứng để xác định thực phẩm bị ô nhiễm.

+ Định nghĩa ca bệnh: Là những người có ăn bữa ăn nguyên nhân (bữa ăn trưa ngày 28/3/2025), nhập viện và có các triệu chứng: đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy và được bác sĩ điều trị chẩn đoán rối loạn tiêu hóa.

+ Định nghĩa ca chứng: Là những người cùng ăn bữa trưa nguyên nhân (bữa trưa ngày 28/3/2025) và không có các triệu chứng trên. Ca chứng được chọn ngẫu nhiên từ danh sách những người có ăn bữa trưa tại công ty ngày 28/3/2025.

- Các bệnh nhân thỏa mãn định nghĩa ca bệnh được Trung tâm Y tế thành phố Thuận An phỏng vấn trực tiếp bệnh nhân và bác sĩ điều trị bằng bộ câu hỏi soạn sẵn được hiệu chỉnh từ bộ câu hỏi chuẩn của Bộ Y tế.

- Các thực phẩm nghi ngờ tại Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát (Địa chỉ: số 8, đường 41, khu phố 2, phường Hòa Phú, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương) được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương lấy mẫu vào chiều ngày 28/3/2025 và chuyển đến Viện Y tế công cộng TP. Hồ Chí Minh xét nghiệm tìm tác nhân gây bệnh.

1.2 Phương pháp điều tra cơ sở chế biến

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương và Trung tâm Y tế thành phố Thủ Dầu Một sẽ có kết quả báo cáo điều tra tại cơ sở chế biến Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát.

1.3 Phân tích số liệu

Số liệu được phân tích bằng phần mềm Stata 14. Tỉ số chênh lệch OR và khoảng tin cậy 95% được tính cho các thực phẩm đã ăn bằng phân tích đơn biến.

2. Kết quả điều tra

2.1 Mô tả ca bệnh

- Trong 4 bệnh nhân có 2 bệnh nhân nam (chiếm tỉ lệ 50%), tuổi trung bình: $34,3 \pm 10,2$ (tuổi trung vị: 34; khoảng tứ phân vị: 27,5-41; nhỏ nhất 22 tuổi; lớn nhất 47 tuổi). Thống kê các triệu chứng: đau bụng (75%), buồn nôn (25%), nôn (75%), tiêu chảy (100%).

- Thời gian ủ bệnh trung bình (trung vị): 75 phút (45 phút – 90 phút), thời gian ủ bệnh tối thiểu 30 phút, thời gian ủ bệnh tối đa 90 phút.

2.2 Cơ sở nguyên nhân

- Đơn vị xảy ra sự cố: Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam (Địa chỉ: Thửa đất số 328, tờ bản đồ A3 (DC3), đường N1, phường An Thạnh, thành phố Thuận An, tỉnh Bình Dương).

- Đơn vị cung cấp bữa ăn: Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát (Địa chỉ: số 8, đường 41, khu phố 2, phường Hòa Phú, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương).

2.3 Bữa ăn nguyên nhân

Qua điều tra 4 công nhân mua nguyên liệu về nấu và ăn tại nhà cùng gia đình hoặc ăn tại hàng quán vào tối ngày 27/3/2025 và chiều ngày 28/3/2025. Toàn bộ thành viên trong gia đình của 4 ca bệnh không có biểu hiện bất thường về sức khỏe. Toàn bộ 22 người ăn thực đơn chay trưa ngày 28/3/2025 tại công ty không có biểu hiện bất thường về sức khỏe. Như vậy, thực đơn mặn trưa ngày 28/3/2025 là bữa ăn nghi ngờ.

2.4 Xác định thức ăn nguyên nhân

Bảng 1. Mối liên quan giữa ca bệnh với món ăn đã ăn vào trưa ngày 28/3/2025 (n=29)

Món ăn	Ca bệnh (n=4)		Ca chứng (n=25)		OR	KTC 95%	p
	Có ăn	Không ăn	Có ăn	Không ăn			
Cơm trắng	4	0	24	1	-	-	0,68
Thịt luộc cải chua	4	0	18	7	-	-	0,22
Mực xào dưa leo	4	0	20	5	-	-	0,33
Bắp cải luộc	3	1	15	10	2	0,13-115,3	1
Canh cải	4	0	21	4	-	-	0,39
Chuối	4	0	18	7	-	-	0,22

Nhóm bệnh gồm 4 bệnh nhân thỏa đủ định nghĩa ca bệnh và nhóm chứng gồm 25 người thỏa đủ định nghĩa ca chứng, được chọn ngẫu nhiên từ những người đã ăn thực đơn mặn vào trưa ngày 28/3/2025 với tỉ lệ 1 bệnh 6,3 chứng. Kết quả phân tích bảng 1 cho thấy không có mối liên quan giữa cơm trắng, thịt

lược cải chua, mực xào dưa leo, bắp cải luộc, canh cải, chuối với tình trạng bệnh ($p > 0,05$).

Bảng 2. Phân tích chênh lệch tỉ lệ tần công giữa nhóm ăn và không ăn các món mặn trưa ngày 28/3/2025 ($n=29$)

Món ăn	Số người đã ăn thức ăn				Số người không ăn thức ăn				Chênh lệch tỉ lệ
	Ca bệnh	Ca chứng	Tổng	Tỉ lệ tần công	Ca bệnh	Ca chứng	Tổng	Tỉ lệ tần công	
Cơm trắng	4	24	28	14,3	0	1	1	0	14,3
Thịt luộc cải chua	4	18	22	18,2	0	7	7	0	18,2
Mực xào dưa leo	4	20	24	16,7	0	5	5	0	16,7
Bắp cải luộc	3	15	18	16,7	1	10	11	9,1	7,6
Canh cải	4	21	25	16	0	4	4	0	16
Chuối	4	18	22	18,2	0	7	7	0	18,2

Món ăn thịt luộc cải chua và chuối vào bữa trưa ngày 28/3/2025 có chênh lệch tỉ lệ cao nhất (18,2%).

Kết quả phân tích ở bảng 1 và bảng 2 cho thấy không tìm được mối liên quan giữa bữa ăn trưa ngày 28/3/2025 với tình trạng nghỉ ngơi ngộ độc của công nhân công ty.

2.5 Tác nhân gây ngộ độc:

Chờ kết quả xét nghiệm mẫu và điều tra tại Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát trên địa bàn thành phố Thủ Dầu Một.

2.6 Điều tra điều kiện an toàn thực phẩm tại nhà ăn và bếp nấu

2.6.1 Điều tra điều kiện an toàn thực phẩm tại nhà ăn Công ty TNHH Nội Thất Gao Bao Việt Nam

Trung tâm Y tế thành phố Thuận An giám sát an toàn thực phẩm tại nhà ăn cho công nhân công ty TNHH Nội Thất Gao Bao Việt Nam và báo cáo kết quả như sau:

- Hiện tại Công ty TNHH Nội Thất Gao Bao Việt Nam chưa thực hiện ký hợp đồng cung cấp suất ăn với Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát.

- Về hồ sơ pháp lý

+ Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam. Mã số doanh nghiệp: 370324777, ngày cấp: 25/02/2025 (thay đổi lần thứ 3), nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Bình Dương.

+ Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát. Mã số doanh nghiệp: 3703098756, ngày cấp: 14/02/2025 (thay đổi lần thứ 5), nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Bình Dương. Giám đốc: Trần Thị Thu Hà. Giới tính nữ. CCCD số: 066193024097, ngày cấp: 27/12/2021, nơi cấp: Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội.

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát, ngày cấp: 12/8/2024, nơi cấp: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương.

+ Bản cam kết không để xảy ra ngộ độc thực phẩm của Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát số 01/CÔNG TY TNHH MTV SACN HOÀNG PHÁT/2024, ngày cấp: 28/8/2024, nơi cấp: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương.

+ Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát, ngày cấp: 16/10/2023, nơi cấp: Công ty Cổ phần chứng nhận và dịch vụ kỹ thuật HTSC.

- Tại thời điểm giám sát nhà ăn Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam

+ Phòng ăn thoáng mát, đủ ánh sáng, không có côn trùng và động vật gây hại trong khu vực nhà ăn.

+ Trang bị bàn inox, ghế nhựa để phục vụ bữa ăn cho công nhân.

+ Nền nhà đổ bê tông, không thấm nước.

+ Tường nhà xây gạch kiên cố, sơn nước, dễ làm sạch

+ Trần nhà: đổ bê tông.

+ Công ty có lắp đặt trụ nước uống nóng lạnh để công nhân sử dụng.

- Mặt tồn tại: Nhà vệ sinh trong khu vực nhà ăn của công nhân.

2.6.2 Điều tra điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp nấu Công ty TNHH MTV suất ăn công nghiệp Hoàng Phát

Chờ kết quả điều tra của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương và Trung tâm Y tế thành phố Thủ Dầu Một.

III. KẾT LUẬN

Chờ kết luận chung của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương sau khi thực hiện đầy đủ các bước điều tra theo Quyết định số 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.

IV. KIẾN NGHỊ

Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam

- Thực hiện nấu ăn tại chỗ hoặc ký hợp đồng cung cấp suất ăn với công ty cung cấp suất ăn công nghiệp đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo sức khỏe và quyền lợi cho công nhân tại công ty.

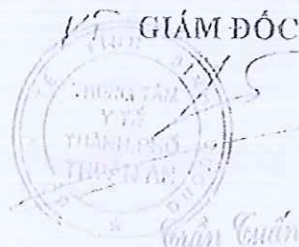
- Xây dựng nhà vệ sinh tách biệt với khu vực nhà ăn, trang bị bồn rửa tay cho công nhân trước khi vào khu vực nhà ăn.

- Tăng cường theo dõi, giám sát và quản lý bếp ăn tập thể tại công ty nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm.

Trên đây là kết quả điều tra vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm xảy ra tại Công ty TNHH Nội thất Gao Bao Việt Nam của Trung tâm Y tế thành phố Thuận An. Xin thông tin đến Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương và Trung tâm Y tế thành phố Thủ Dầu Một để phối hợp điều tra và kết luận nguyên nhân vụ việc.

Nơi nhận:

- Chi cục ATVSTP Bình Dương;
- UBND Thuận An;
- TTYT Thủ Dầu Một;
- Ban Giám đốc (để b/c);
- UBND phường An Thạnh;
- Trạm Y tế phường An Thạnh;
- Lưu: VT, ATTP.



Trần Xuân Huy Cường