

Bình Dương, ngày 17 tháng 03 năm 2017

**BÁO CÁO KẾT LUẬN**  
**Vụ việc có liên quan đến an toàn thực phẩm**  
**tại Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina ngày 09 tháng 3 năm 2017**

Vào lúc 14 giờ 20 phút ngày 09 tháng 3 năm 2017, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương có nhận được thông tin từ Trung tâm Y tế thị xã Tân Uyên về vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm tại Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina, Đoàn điều tra của Chi cục đã tiến hành điều tra xác minh, kết quả như sau:

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

**1. Đơn vị xảy ra sự cố:**

- Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina
- Địa chỉ: Lô P8 – P9, đường D6, KCN Nam Tân Uyên, phường Khánh Bình, thị xã Tân Uyên, tỉnh Bình Dương

**2. Đơn vị cung cấp suất ăn:**

- Công ty TNHH Linh Tú
- Địa chỉ: 5/27, khu phố Bình Đức 2, phường Bình Hòa, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương

- Nấu ăn tại công ty và vận chuyển tới Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina để phục vụ bữa ăn.

**3. Tổng số công nhân: 707**

**4. Diễn tiến tình hình:** Tổng số người ăn: 707 (buổi trưa ngày 09/3/2017); Tổng số người đi viện ngày 09/3/2017: 319. Tổng số người đi viện sáng ngày 10/3/2017: 101 (Bao gồm cả một số trường hợp ngày 09/3/2017). Diễn tiến cụ thể như sau:

Sau bữa ăn trưa lúc 11 giờ 30 phút ngày 09/3/2017, thực đơn bao gồm: Cơm, thịt kho trứng, gà nấu đậu phộng tươi, su xào, canh cải xanh thịt băm. Từ 13 giờ đến 14 giờ 30 phút ngày 09/3/2017 có 319 công nhân của Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina được đưa tới 02 cơ sở Y tế để theo dõi tình trạng sức khỏe (TTYT Tân Uyên: 128; Phòng khám đa khoa An Phước Sài Gòn: 191). Đến sáng ngày 10/3/2017, có 650 công nhân đi làm việc bình thường bắt đầu lúc 7 giờ 30 nhưng đến 8 giờ 30 có 101 công nhân khai có dấu hiệu mệt mỏi, đau bụng, buồn nôn. Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina đã cho số công nhân này nghỉ làm và chuyển đến TTYT thị xã Tân Uyên để khám theo dõi sức khỏe. Đoàn điều tra

của Chi cục đã tiến hành điều tra số công nhân được chuyển đến cơ sở Y tế và phòng vấn bác sỹ điều trị, kết quả cho thấy:

- Khám sàng lọc và phân loại cas bệnh ngày 09/3/2017:

+ Tại TTYT Tân Uyên: Tiếp nhận 128 công nhân, qua phân loại đã cho 58 công nhân ra về, tiến hành khám theo dõi 70 công nhân, đến 16 giờ chỉ giữ lại 14 công nhân để theo dõi tình trạng ngộ độc, đến 18 giờ cùng ngày 14 công nhân sức khỏe ổn định được cho xuất viện ra về.

+ Phòng khám đa khoa An Phước Sài Gòn: Tiếp nhận 191 công nhân, phân loại đến 16 giờ cho 81 công nhân ra về và giữ lại 110 công nhân để khám, đến 17 giờ cho phần lớn công nhân ra về, chỉ giữ lại 20 công nhân để theo dõi nghi ngờ ngộ độc, đến 18 giờ 30 cùng ngày tất cả công nhân sức khỏe ổn định được xuất viện ra về.

- Khám sàng lọc và phân loại cas bệnh sáng ngày 10/3/2017: 101 công nhân được chuyển đến TTYT thị xã Tân Uyên trong khoảng thời gian từ 8 giờ 30 đến 10 giờ 00. Sau khi khám sàng lọc và theo dõi tình trạng sức khỏe 101/101 công nhân sức khỏe ổn định được TTYT thị xã Tân Uyên cho ra về.

- Tất cả công nhân đi viện được ghi nhận dấu hiệu sinh tồn nằm trong giới hạn bình thường, không có biểu hiện triệu chứng thực thể lâm sàng về rối loạn đường tiêu hóa (Chỉ ghi nhận qua lời khai của bệnh nhân các triệu chứng: Nôn, buồn nôn, đau bụng, chóng mặt, mệt mỏi).

- Tại bệnh viện Đoàn điều tra không lấy được bệnh phẩm, do không thấy bệnh phẩm chỉ ghi nhận nôn qua lời khai của công nhân.

- Đoàn điều tra lấy mẫu lưu thực phẩm bữa ăn trưa ngày 09/3/2017 tại Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina bao gồm: Cơm, thịt kho trứng, gà nấu đậu phộng tươi, su xào, canh cải xanh thịt băm và mẫu nước uống của công nhân để tiến hành kiểm nghiệm đánh giá chất lượng.

## **II. PHƯƠNG PHÁP ĐIỀU TRA ĐÃ ĐƯỢC TIẾN HÀNH:**

### **1. Điều tra dịch tễ:**

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

- Định nghĩa ca bệnh: Là những công nhân có ăn bữa ăn nguyên nhân (bữa trưa), nhập viện và có triệu chứng nôn, buồn nôn, đau bụng, chóng mặt và được bác sỹ điều trị chuẩn đoán ngộ độc thức ăn ngày 09/3/2017.

- Định nghĩa ca chứng: Là những người ăn cùng bữa ăn nguyên nhân (bữa trưa ngày 09/3/2017) và không có các triệu chứng trên. Các ca chứng được chọn ngẫu nhiên từ danh sách những người có ăn bữa trưa tại công ty.

Các bệnh nhân thỏa mãn định nghĩa ca bệnh sẽ được phỏng vấn trực tiếp tại bệnh viện bằng bộ câu hỏi soạn sẵn được hiệu chỉnh từ bộ câu hỏi chuẩn của Bộ Y tế. Các bệnh nhân được hỏi ngay sau khi nhập viện. Thực đơn được sử

dụng để giúp bệnh nhân nhớ lại các thực phẩm đã ăn. Bộ câu hỏi bao gồm chi tiết thực phẩm đã ăn, thời gian khởi phát, đặc tính và thời gian kéo dài của các triệu chứng. Các triệu chứng, chẩn đoán lâm sàng, điều trị cũng được ghi nhận lại từ hồ sơ bệnh án của bệnh viện.

Các thực phẩm lưu được điều tra và lấy mẫu. Mẫu được giữ nguyên niêm phong, bảo quản lạnh ở 4°C. Các mẫu được chuyển đến labo của Viện Y tế Công cộng Tp. Hồ Chí Minh để xét nghiệm tìm tác nhân gây bệnh mà được định hướng qua kết quả điều tra dịch tễ. Phương pháp xét nghiệm dựa theo tiêu chuẩn của AOAC, TCVN và đã được công nhận phù hợp TCVN ISO/IEC.

## **2. Phương pháp điều tra cơ sở chế biến:**

Kiểm tra điều kiện vệ sinh của nền nhà, trần nhà, thùng rác, hố ga và các biện pháp ngăn chặn động vật, côn trùng xâm nhập khu vực chế biến. Cách thiết kế bếp ăn và các dụng cụ, thiết bị dùng để chế biến thức ăn, nhà vệ sinh, nơi lưu trữ thực phẩm chín và sống cũng được kiểm tra. Nguồn gốc thực phẩm, cách chế biến và bảo quản thực phẩm cũng được điều tra.

Phương pháp điều tra người chế biến: Tất cả người trực tiếp chế biến thức ăn và phục vụ tại công ty vào thời điểm xảy ra sự cố được điều tra chi tiết về hồ sơ khám sức khỏe và xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.

## **3. Phân tích số liệu:**

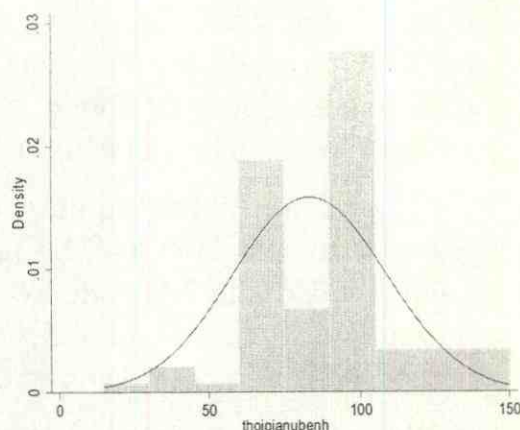
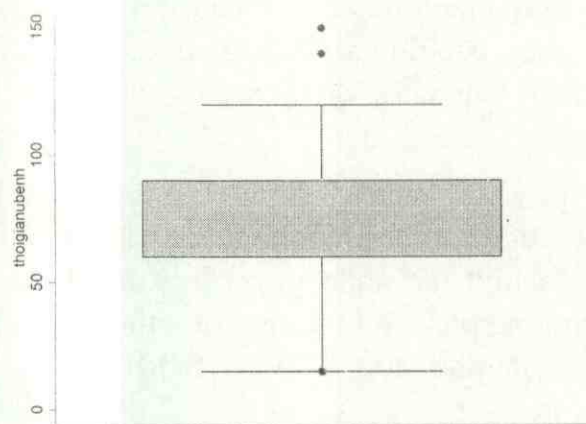
Số liệu được phân tích bằng phần mềm Stata.13. Tỷ số chênh (OR) và khoảng tin cậy 95% (KTC 95%) được tính cho các thực phẩm đã ăn bằng phân tích đơn biến. Hồi qui logistic sẽ được sử dụng cho các thực phẩm mà OR có ý nghĩa thống kê để đánh giá ảnh hưởng của các thực phẩm gây nhiễu.

## **III. KẾT QUẢ ĐIỀU TRA SỰ CỐ:**

### **1. Mô tả ca bệnh:**

Đoàn điều tra của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đã tiến hành điều tra số công nhân được chuyển đến cơ sở Y tế và phỏng vấn bác sỹ điều trị, kết quả cho thấy phần lớn các trường hợp không thỏa đủ tiêu chí định nghĩa ca bệnh. Qua khám sàng lọc 319 công nhân, có 99 công nhân tự khai có biểu hiện nôn, buồn nôn, đau bụng, chóng mặt và trong số này chỉ có 34 công nhân được giữ lại bệnh viện để theo dõi tình trạng sức khỏe và điều trị dự phòng ngộ độc.

Qua điều tra 99 công nhân được khám, ghi nhận qua lời khai của công nhân cho thấy: Ca nghi ngờ đầu tiên xuất hiện lúc 11 giờ 45 ngày 09/3/2017 (*Thời gian ủ bệnh tối thiểu: 15 phút*), ca nghi ngờ cuối cùng xuất hiện lúc 14 giờ 00 phút ngày 09/3/2017 (*Thời gian ủ bệnh tối đa: 2 giờ 30 phút*), trung vị 90 phút.



Biểu đồ 1. Thời gian diễn tiến ca bệnh

Thống kê các triệu chứng qua phỏng vấn 99 công nhân khai báo như sau: Đau bụng: 46 ca (46,5%), buồn nôn: 48 ca (48,5%), nhức đầu 40 ca (40,4 %), chóng mặt: 29 ca (29,3%), sốt 05 ca (5,1%), mệt: 16 ca (16, 2%), bủn rủn tay chân: 11 ca (11,1%).

## 2. Cơ sở nguyên nhân:

- Đơn vị xảy ra sự cố: Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina

- Địa chỉ: Lô P8 – P9, đường D6, KCN Nam Tân Uyên, phường Khánh Bình, thị xã Tân Uyên, tỉnh Bình Dương.

## 3. Xác định bữa ăn nguyên nhân:

Căn cứ vào thời gian ủ bệnh, triệu chứng các ca bệnh (nôn, buồn nôn, chóng mặt, nhức đầu) không có biểu hiện về đường tiêu hóa dưới, bữa ăn sáng ngày 09/3/2017 công nhân không ăn trong công ty, bữa ăn nguyên nhân được xác định là bữa trưa ngày 09/3/2017.

## 4. Xác định thức ăn nguyên nhân:

Bảng 1. Kết quả phân tích tìm thức ăn nguyên nhân

Thức ăn	Ca bệnh (*) (n=99)		Ca chứng (n=105)		OR	KTC 95%	p
	Có ăn	Không ăn	Có ăn	Không ăn			
Cơm	97	2	99	6	2,9	0,5 – 30,3	0,17
Thịt heo kho trứng	29	70	43	62	0,5	0,3 - 1,1	0,08
Thịt gà nấu đậu	60	39	59	46	1,1	0,6-2,1	0,52
Su su xào	60	39	59	46	1,2	0,6 - 2,1	0,52
Canh cải xanh	80	19	81	24	1,2	0,6 - 2,6	0,52
Nước uống công ty	87	12	96	9	0,6	0,2 - 1,8	0,4

(\*) Ca nghi ngờ ngộ độc

Kết quả phân tích cho thấy không có mối liên quan giữa việc ăn các món ăn với tình trạng sức khỏe của công nhân ( $p > 0,05$ )

## 5. Xác định tác nhân gây bệnh:

### 5.1. Mẫu bệnh phẩm:

Không thu thập được bệnh phẩm do bệnh viện không lấy mẫu tại thời điểm bệnh nhân nhập viện và tại thời điểm điều tra không thấy trường hợp nào nôn ói.

### 5.2. Mẫu lưu mẫu thức ăn:

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm lấy mẫu lưu thực phẩm bữa ăn trưa ngày 09/3/2017 tại Công ty TNHH Quốc tế Samil Vina bao gồm: Com, thịt heo kho trứng, gà nấu đậu phộng tươi, su su xào, canh cải xanh thịt băm. Kết quả kiểm nghiệm cho thấy:

- Mẫu com trắng: Không phát hiện *Bacillus cereus* (<15CFU/g).

- Mẫu canh cải xanh thịt băm và Su Su xào: Không phát hiện hóa chất bảo vệ thực vật nhóm *carbamate* (MLOD=5 µg/kg)

- Món thịt gà nấu đậu phộng tươi và thịt heo kho trứng: Không phát hiện *Staphylococcus aureus* (<10CFU/g), độc tố ruột tụ cầu (*Staphylococcal enterotoxins*): Âm tính/10g

### 5.3. Mẫu nước uống công nhân:

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm lấy 03 mẫu nước uống công nhân tại 03 vị trí khác nhau tại nhà máy để kiểm nghiệm các chỉ tiêu: *Coliform tổng cộng*, *Escherichia coli*, *Streptococci feacal*, *Pseudomonas aeruginos*, *Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit*. Kết quả kiểm nghiệm cho thấy có 1/3 mẫu có chỉ tiêu *Coliform tổng cộng* không đạt theo QCVN 6-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai do Bộ Y tế ban hành (13 CFU/250mL).

## 6. Điều tra điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở nấu ăn:

### 6.1. Về hồ sơ pháp lý: Công ty TNHH Linh Tú đã xuất trình được:

- Giấy chứng nhận đầu tư số 3701475631 ngày 01/03/2011 (thay đổi lần 1) do Sở Kế hoạch & Đầu tư tỉnh Bình Dương cấp;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 19/2016/ATTP-CNĐK ngày cấp 08/01/2016 do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh cấp;

- Hợp đồng cung cấp nguyên liệu thực phẩm, hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu, giấy kiểm dịch của trứng và thịt heo, sổ theo dõi kiểm thực 03 bước.

### 6.2. Về điều kiện vệ sinh nhân viên:

- Có 07/20 Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm và 20/20 Giấy xác nhận sức khỏe định kỳ cho chủ cơ sở và nhân viên tham gia chế biến thức ăn.

- Kiểm tra nhân viên chế biến thực phẩm: Có trang phục bảo hộ đầy đủ theo quy định, không phát hiện bệnh lý ngoài da, hiện tại và tuần qua không ai mắc bệnh.

### **6.3. Về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị:**

- Nhà vệ sinh cách xa khu vực chế biến thực phẩm.
- Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ: Được vệ sinh sạch sẽ;
- Khu vực chế biến được tổ chức không theo nguyên tắc một chiều;
- Hệ thống cống rãnh tại khu vực bếp ứ đọng, không thông thoát;
- Có tổ chức lưu mẫu thức ăn tại cơ sở nhưng không niêm phong mẫu, số lượng mẫu lưu ít.

### **6.4. Điều kiện chế biến thực phẩm:**

- Nguyên liệu thực phẩm có chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ, được sử dụng trong ngày.
- Bảo quản thực phẩm: Nguyên liệu tươi sống sử dụng trong ngày. Các món ăn được chế biến tại Công ty TNHH Linh Tú, sau đó cơm được đựng trong thùng, thức ăn được chia khay inox, canh đựng trong túi nilon. Tất cả được vận chuyển đến nhà ăn của Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina trong 40 phút.
- Về phương tiện vận chuyển suất ăn: Thức ăn chế biến xong được chia phần và vận chuyển bằng xe chuyên dụng.

### **7. Điều tra điều kiện an toàn thực phẩm công ty tổ chức bữa ăn:** Tại thời điểm điều tra, công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina đã xuất trình được:

- Giấy chứng nhận đầu tư số 2144017644 ngày 17/9/2015 của Ban Quản lý các KCN tỉnh Bình Dương và Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp số 3701705532 ngày 06/9/2016 (thay đổi lần thứ 8) của Sở Kế hoạch & Đầu tư tỉnh Bình Dương cấp tại địa chỉ: Lô P8 – P9, đường D6, KCN Nam Tân Uyên, phường Khánh Bình, thị xã Tân Uyên, tỉnh Bình Dương;
- Hợp đồng dịch vụ cung cấp suất ăn cho công nhân số 03 LT/SM/HĐDV ngày 03/9/2015 với công ty TNHH Linh Tú, địa chỉ: 5/27, khu phố Bình Đức 2, phường Bình Hòa, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương thời hạn 02 năm.
- Kết quả xét nghiệm nước uống cho công nhân ngày 02/11/2016 số 1025/XN-DP của Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh.
- Kiểm tra thực tế khu vực nhà ăn:
  - + Không cách biệt với khu vực chứa vải vụn.
  - + Nhà ăn không kín, cách nhà vệ sinh khoảng 07 m.

### **8. Một số điều kiện khác:**

- Một công nhân tại chuyên may 11 thông tin phát hiện trong gà nấu đậu phộng tươi có dòi nên tất cả công nhân tại chuyên 11 và 12 đều không ăn bữa ăn

trưa. Một số công nhân tại các chuyên khác khi nhận được thông tin có dòi trong món ăn cũng bỏ không tiếp tục ăn bữa trưa. Một số công nhân đã ăn món gà nấu đậu phộng tươi khi nhận được thông tin trong món này có dòi có biểu hiện buồn nôn và nôn.

- Một công nhân bộ phận kho thông tin rằng đã dùng điện thoại ghi hình trong món gà nấu đậu phộng tươi có dòi nhưng khi Công an thị xã Tân Uyên yêu cầu cung cấp hình ảnh để điều tra thì công nhân này thông tin rằng đã xóa.

- Tất cả công nhân tại chuyên số 11 và 12 đều bỏ không ăn bữa ăn trưa nhưng ghi nhận có 20 công nhân vẫn nhập viện.

#### **IV. BÀN LUẬN:**

##### **1. Về nguyên nhân:**

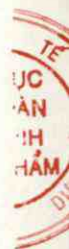
Điểm chung của vụ việc: Hầu hết các trường hợp được đưa đến bệnh viện theo dõi tình trạng sức khỏe được cho xuất viện ra về ngay. Kết quả điều tra hồ sơ bệnh án cho thấy: công nhân khai báo có triệu chứng chủ yếu là buồn nôn, nhức đầu, mệt mỏi, các dấu hiệu sinh tồn (mạch, huyết áp) trong giới hạn bình thường. Bên cạnh đó, số công nhân này cũng có những bệnh cảnh đi kèm như: mang thai, suy nhược cơ thể, viêm họng...Điều này cho thấy các trường hợp công nhân được chuyển đến bệnh viện có thể là do nhiều nguyên nhân không chỉ là do ngộ độc thực phẩm.

Về điều tra dịch tễ: Không có mối liên quan ( $p > 0,05$ ) giữa người có ăn hoặc không ăn với các trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm (Bảng 1). Qua điều tra 99 công nhân nhập viện có khai báo các triệu chứng mệt mỏi, đau bụng, buồn nôn và thời gian ủ bệnh ngắn (Tối thiểu: 15 phút, tối đa: 2 giờ 30 phút, trung vị: 90 phút) gợi ý tác nhân gây bệnh có liên đến hóa chất hoặc độc tố là chủ yếu. Tuy nhiên, kết quả xét nghiệm mẫu lưu thức ăn không phát hiện hóa chất bảo vệ thực vật, độc tố vi khuẩn và vi sinh vật gây bệnh. Vì vậy, thực phẩm phục vụ bữa ăn trưa không phải là nguyên nhân gây ra sự cố nêu trên.

Đối với mẫu nước uống công nhân: Đoàn điều tra lấy 03 mẫu nước ở 03 vị trí khác nhau nhưng chỉ có 1/3 mẫu có kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu *Coliform tổng cộng* là 13 CFU/250mL. Diễn tiến ca bệnh, thời gian ủ bệnh, các triệu chứng bệnh không phù hợp với ngộ độc do *Coliform* tổng cộng có trong nguồn nước. Định kỳ 03 tháng/lần Công ty đều kiểm nghiệm nguồn nước và đạt theo quy định.

Về tác nhân gây bệnh trong bệnh phẩm: Không thu thập được bệnh phẩm do quá trình điều tra tại bệnh viện không phát hiện công nhân nào có biểu hiện nôn hoặc buồn nôn. Có thể có một số trường hợp công nhân khai buồn nôn, mệt mỏi, nhức đầu là do xe cấp cứu chờ quá đông công nhân trên quãng đường dài đến bệnh viện và chạy với tốc độ nhanh.

Về điều kiện an toàn thực phẩm: Kết quả điều tra điều kiện an toàn thực phẩm cũng cho thấy: Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, điều kiện chế biến thực phẩm và bảo quản thực phẩm ít có nguy cơ ô nhiễm.



Để bảo đảm tính chính xác, các sai số trong nghiên cứu bệnh chứng cũng được giảm thiểu bằng cách loại bỏ các trường hợp nghi ngờ và số liệu được thu thập ngay sau khi vụ việc xảy ra. Thêm vào đó, các ca chứng được chọn ngẫu nhiên nên đảm bảo tính hợp lý và tin cậy của kết quả.

## **2. Về số người được nhập viện theo dõi sức khỏe:**

Trong vụ việc này, phần lớn công nhân được cho xuất viện ra về ngay, chỉ một số ít công nhân được giữ lại theo dõi tình trạng sức khỏe, riêng một số ca do điều kiện sức khỏe đặc biệt (phụ nữ có thai, suy nhược cơ thể hay có một bệnh khác kèm theo) được giữ lại theo dõi đến 18 giờ 30 ngày 09/3/2017 tất cả đều được xuất viện. Điều này có thể là do khi nhận được thông tin có dòi trong món gà nấu đậu phộng tươi nên phần lớn công nhân có biểu hiện tâm lý lo lắng, hoang mang cùng đi đến bệnh viện để theo dõi tình trạng sức khỏe.

## **3. Các yếu tố khác:**

- Thời điểm xảy ra vụ việc là thời điểm nhạy cảm (các ngày trước đó công ty đã cho công nhân tăng ca), một số lượng lớn công nhân khi nghe thông tin có dòi trong món gà nên đã bỏ ăn bữa trưa, do đó có các biểu hiện mệt mỏi và không muốn tiếp tục làm việc là điều không tránh khỏi.

- Sáng ngày 10/3/2017 sau khi làm việc được khoảng 30 phút từ 7 giờ 30 đến 8 giờ 00, công nhân không ăn tại công ty nhưng vẫn có một số lượng công nhân khai có biểu hiện mệt mỏi, đau bụng, buồn nôn vào bệnh viện theo dõi sức khỏe.

- Cùng thời điểm cung cấp suất ăn cho Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina (ngày 09/3/2017), Công ty TNHH Linh Tú cùng nấu chung thực đơn và phân phối 600 suất ăn cho 05 công ty (Công ty TNHH in ấn Wei Lung, địa chỉ: Lô D2-1, KCN Đại Đăng, Thủ Dầu Một, Bình Dương; Công ty TNHH SXTM XNK Hoàng Thanh Lâm, địa chỉ: 244/14 Đường Lê Hồng Phong, Kp. Tân Phú A, phường Tân Bình, thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương; Công ty TNHH SXTM XNK Thanh Hoàng Lâm, địa chỉ: 32/8 khu phố Tây A, Đông Hòa, Dĩ An, tỉnh Bình Dương; Công ty TNHH MTV may mặc Vĩnh Thái, địa chỉ: 107B/1 Khu phố 1A, phường An phú, Thuận An, Bình Dương; Công ty CPCN Fastenrs PHC, địa chỉ: Lô CN 15, đường N2& đường số 4, KCN Sóng Thần III, phường Phú Tân, Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương) khác nhưng không ghi nhận được thông tin phản ánh về ngộ độc thực phẩm.

- Sự cố xảy ra đối với cả số công nhân không ăn bữa trưa, 100% nhân viên văn phòng, nhân viên bộ phận quản lý chất lượng và cán bộ lãnh đạo, quản lý của công ty cùng ăn, uống chung thời điểm và chung tất cả các món ăn, nước uống nhưng không có người nào có biểu hiện các triệu chứng như đã nêu ở trên.

## **V. KẾT LUẬN ĐIỀU TRA SỰ CỐ:**

Căn cứ trên triệu chứng lâm sàng, diễn tiến của bệnh, kết quả điều tra dịch tễ, kết luận điều tra vụ việc ATTP xảy ra tại Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina như sau: Đây không phải là một vụ ngộ độc thực phẩm.



1. Tổng số ca ngộ độc: 0
2. Tổng số trường hợp được đưa đến bệnh viện: 420
3. Số công nhân được khám theo dõi sức khỏe: 420
4. Tổng số ca nhập viện theo dõi sức khỏe: 34
5. Cơ sở nguyên nhân: Công ty TNHH Linh Tú; Địa chỉ: 5/27, khu phố Bình Đức 2, phường Bình Hòa, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương.
6. Bữa ăn nguyên nhân: Bữa ăn xảy ra sự cố là bữa ăn trưa vào lúc 11 giờ 30 phút ngày 09/3/2017
7. Thức ăn nguyên nhân: Không có
8. Tác nhân gây ngộ độc: Không có
9. Tỷ lệ tấn công: 0 % (0/707)

## **VI. KIẾN NGHỊ VÀ CÁC BIỆN PHÁP XỬ LÝ:**

### **1. Giao Phòng Thanh tra:**

- Xử lý vi phạm theo quy định của pháp luật đối với các hành vi vi phạm tại Mục 6 và 7.

- Định kỳ kiểm tra các điều kiện an toàn thực phẩm tại Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina, Công ty TNHH Linh Tú và xử lý vi phạm theo đúng quy định pháp luật.

### **2. Công ty TNHH Quốc Tế Samil Vina:**

- Thành lập Tổ Tự quản an toàn thực phẩm và triển khai giám sát các điều kiện ATTP tại đơn vị cung cấp.

- Thường xuyên quan tâm đến khẩu phần ăn hằng ngày của công nhân (hiện tại giá mỗi khẩu phần ăn chỉ 13.000đ/suất ăn), hạn chế sử dụng các loại thực phẩm dễ bị ô nhiễm hoặc có chứa nhiều độc tố tự nhiên.

- Tăng cường khả năng ứng phó, khám phân loại xử lý của Phòng Y tế công ty khi có các sự cố về ATTP.

- Thực hiện nghiêm các khuyến cáo của ngành Y tế về an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể.

- Công ty tạm ngưng không cho công nhân sử dụng nước uống và có biện pháp khắc phục ngay.

- Khắc phục ngay những mặt tồn tại đã nêu tại Mục 7.

### **3. Công ty TNHH Linh Tú:**

- Chủ động tăng cường giám sát việc thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm theo Thông tư số 30/2012/TT-BYT và các quy định khác về an toàn thực phẩm.

- Khắc phục ngay những mặt tồn tại đã nêu tại Mục 6.

**Nơi nhận:**

- Cục An toàn thực phẩm;
- Viện YTCC Tp.HCM;
- VP.UBND tỉnh;
- Sở Y tế;
- PYT, TTYT Tân Uyên;
- Lưu VT, ND.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**



*Trần Minh Hoàng*