

Đặc điểm các vụ ngộ độc thực phẩm tại thành phố Đà Nẵng giai đoạn từ năm 2010-2020

Phạm Thị Tuyết Mai*, **Nguyễn Tấn Hải**
Ban Quản lý An toàn thực phẩm, Đà Nẵng

(Ngày đến tòa soạn: 27/06/2022; Ngày chấp nhận đăng: 26/07/2022)

Tóm tắt

Nghiên cứu này phân tích một số đặc điểm của các vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng và đưa ra các giải pháp thực hiện, đề xuất các kiến nghị nhằm đảm bảo thực hiện tốt công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong thời gian tiếp theo. Kết quả nghiên cứu cho thấy các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra ở cả 07 quận, huyện, trong đó tập trung nhiều nhất ở 2 quận Hải Châu, Thanh Khê. Căn nguyên gây ra các vụ ngộ độc do: vi sinh vật (9/25 vụ, chiếm tỉ lệ 36%); độc tố tự nhiên (4/25 vụ, chiếm tỉ lệ 16%); chưa xác định được nguyên nhân (12/25 vụ, chiếm tỉ lệ 48%). Địa điểm thường xảy ra các vụ ngộ độc gồm: các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (16/25 vụ, chiếm tỉ lệ 64%); các hộ gia đình (5/25 vụ, chiếm tỉ lệ 20%). Nguyên nhân gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm chiếm tỉ lệ cao nhất do thức ăn hỗn hợp. Các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra đều khắp các mùa trong năm nhưng tập trung nhiều hơn vào mùa hè (11/25 vụ, chiếm tỉ lệ 44%).

Từ khóa: *ngộ độc thực phẩm, thành phố Đà Nẵng.*

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm có vai trò quan trọng trong chăm sóc, bảo vệ sức khỏe người dân, không những làm giảm gánh nặng bệnh tật mà còn góp phần phát triển kinh tế, xã hội, du lịch, quan hệ quốc tế.

Theo Tổ chức Y tế Thế giới (WHO), mỗi năm trên toàn thế giới, thực phẩm không an toàn gây ra 600 triệu ca bệnh và 420.000 ca tử vong, 30% trường hợp tử vong do thực phẩm xảy ra ở trẻ em dưới 5 tuổi. WHO ước tính rằng 33 triệu năm cuộc sống khỏe mạnh bị mất đi do ăn thực phẩm không an toàn trên toàn cầu mỗi năm và con số này có thể còn chưa được đánh giá chính xác so với thực tế [7].

Ở Việt Nam, tình trạng ô nhiễm thực phẩm ở mức báo động, tình hình ngộ độc thực phẩm còn phức tạp, công tác quản lý an toàn thực phẩm còn nhiều bất cập. Tình trạng này do nhiều yếu tố bao gồm cả khách quan và chủ quan như: ô nhiễm môi trường đất, nước; trình độ và công nghệ sản xuất, chế biến thực phẩm còn lạc hậu, thủ công, quy mô nhỏ lẻ; nhận thức và thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của người dân còn hạn chế; một số

* Điện thoại: 0905498255

Email: tuyetmaipham85@gmail.com

phong tục, tập quán chế biến còn lạc hậu. Theo thống kê của Cục An toàn thực phẩm, từ năm 2010 đến năm 2020, ở Việt Nam có 1.604 vụ ngộ độc thực phẩm với 48.294 người mắc và 293 người tử vong [3].

Trong thời gian qua, tại thành phố Đà Nẵng công tác bảo đảm an toàn thực phẩm đã được cấp ủy Đảng, chính quyền, xã hội quan tâm và đã đạt được những kết quả đáng ghi nhận về tổ chức bộ máy quản lý, trách nhiệm chỉ đạo, điều hành và sự phối hợp giữa các cấp, các ngành và địa phương, nhiều mô hình tiên tiến bảo đảm an toàn thực phẩm đang được xây dựng và nhân rộng. Nhờ đó, nhận thức về bảo đảm an toàn thực phẩm đã có chuyển biến; ngộ độc thực phẩm đang được kiểm soát, góp phần bảo vệ sức khỏe người lao động và phát triển kinh tế - xã hội. Tuy nhiên, để có những bước chuyển biến rõ rệt, góp phần thay đổi thực trạng hiện nay thì cần nhiều hơn các biện pháp cũng như những nỗ lực của các cấp chính quyền cùng toàn thể người dân.

Ban Quản lý An toàn thực phẩm là cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng. Ban Quản lý An toàn thực phẩm có vai trò quan trọng trong việc chủ trì và phối hợp hành động trên nhiều lĩnh vực nhằm xây dựng hệ thống thực phẩm của thành phố an toàn và thích ứng linh hoạt, đồng thời cung cấp cho người tiêu dùng các công cụ để lựa chọn thực phẩm an toàn, thiết lập và thực hiện các biện pháp nhằm cung cấp thực phẩm an toàn cho người dân thành phố. Do đó, việc nghiên cứu đặc điểm của vụ ngộ độc thực phẩm và đưa ra các giải pháp thực hiện, đề xuất các kiến nghị là tiền đề cho việc xây dựng kế hoạch hành động và đảm bảo thực hiện tốt công tác quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm trong thời gian đến. Vì vậy, chúng tôi thực hiện nghiên cứu này với các mục tiêu: Mô tả và phân tích một số đặc điểm vụ ngộ độc thực phẩm được báo cáo từ 2010 - 2020 tại Đà Nẵng và đề xuất các giải pháp.

2. VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

- Các vụ ngộ độc thực phẩm: cụ thể theo mùa, thời gian xảy ra các vụ ngộ độc;
- Sổ theo dõi ngộ độc thực phẩm: đối tượng mẫu thực phẩm gây ngộ độc, số ca mắc, địa điểm;
- Báo cáo ngộ độc thực phẩm: từ năm 2010 đến năm 2020.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Thiết kế nghiên cứu

Nghiên cứu hồi cứu và phân tích từ kết quả điều tra, báo cáo vụ ngộ độc thực phẩm được ghi nhận từ năm 2010 đến năm 2020 tại thành phố Đà Nẵng.

2.2.2. Công cụ và vật liệu nghiên cứu

Các báo cáo điều tra vụ ngộ độc thực phẩm, sổ theo dõi các vụ ngộ độc thực phẩm.

Tiêu chuẩn xác định vụ ngộ độc thực phẩm căn cứ Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế, là tình trạng ngộ độc cấp xảy ra với 2 người trở lên có

dấu hiệu ngộ độc khi ăn cùng một loại thực phẩm tại cùng một địa điểm, thời gian. Trường hợp chỉ có một người mắc và bị tử vong cũng được coi là một vụ ngộ độc thực phẩm.

2.2.3. Các chỉ số và biến số sử dụng trong nghiên cứu

Nghiên cứu các vụ ngộ độc thực phẩm theo các chỉ số:

- Thời gian: các mùa trong năm.
- Địa điểm thực hiện nghiên cứu: trên địa bàn thành phố Đà Nẵng.
- Nơi xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm: hộ gia đình, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, căn tin trường học, bếp ăn tập thể, đám cưới.
- Các chỉ tiêu kiểm nghiệm để xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm: chỉ tiêu vi sinh vật: *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Clostridium perfringens*, *E. coli*, *Vibrio cholerae*, *Shigella*, *Bacillus cereus*, Enterobacteriaceae, độc tố tự nhiên: Tetrodotxin.
- Đối tượng mẫu nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm: thức ăn hỗn hợp, bánh mì kèm nhân, cá nóc.

2.2.4. Cỡ mẫu nghiên cứu

Tất cả các vụ ngộ độc thực phẩm tại Đà Nẵng từ năm 2010- 2020.

2.2.5. Thời gian nghiên cứu

Từ tháng 01/5/2022 đến 01/07/2022.

2.2.6. Phương pháp thu thập số liệu

Hồi cứu tài liệu lưu trữ: báo cáo ngộ độc thực phẩm, sổ theo dõi ngộ độc thực phẩm.

2.2.7. Phương pháp xử lý số liệu

Nhập, xử lý số liệu bằng phần mềm Microsoft Exel 2010.

3. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

3.1. Phân bố của các vụ ngộ độc thực phẩm tại Đà Nẵng theo thời gian từ năm 2010 - 2020

Từ năm 2010 - 2020, thành phố Đà Nẵng ghi nhận 25 vụ ngộ độc thực phẩm với 688 người mắc, 661 người đi viện và không có trường hợp nào tử vong. Kết quả thể hiện ở Bảng 1.

So sánh giai đoạn 5 năm từ 2010-2014 và giai đoạn 2015-2019 cho thấy số vụ ngộ độc thực phẩm trung bình/năm giảm dần.

Đối với năm 2020, số vụ ngộ độc thực phẩm ghi nhận trong năm là 02 vụ với 242 người mắc, là năm có số người mắc ngộ độc thực phẩm cao nhất từ trước đến nay, với mức trung bình là 121 người/vụ.

Năm 2020 là năm xảy ra đại dịch toàn cầu Covid 19 và Đà Nẵng là một trong những địa phương chịu ảnh hưởng nặng nề nhất của đại dịch. Covid 19 đã làm đứt gãy chuỗi cung ứng thực phẩm do giãn cách xã hội; các cơ sở sản xuất, kinh doanh tăng cường dự trữ thực phẩm để đề phòng trường hợp dịch bệnh lan rộng trong khi trang thiết bị bảo quản không đủ sức chứa; người dân thay đổi thói quen mua sắm thực phẩm đã tạo ra những thách thức trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm. Mặc dù các cơ quan quản lý trên địa bàn thành phố tăng cường các biện pháp quản lý nhưng vẫn xảy ra 02 vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn.

Bảng 1. Phân bố ngộ độc thực phẩm tại Đà Nẵng theo năm

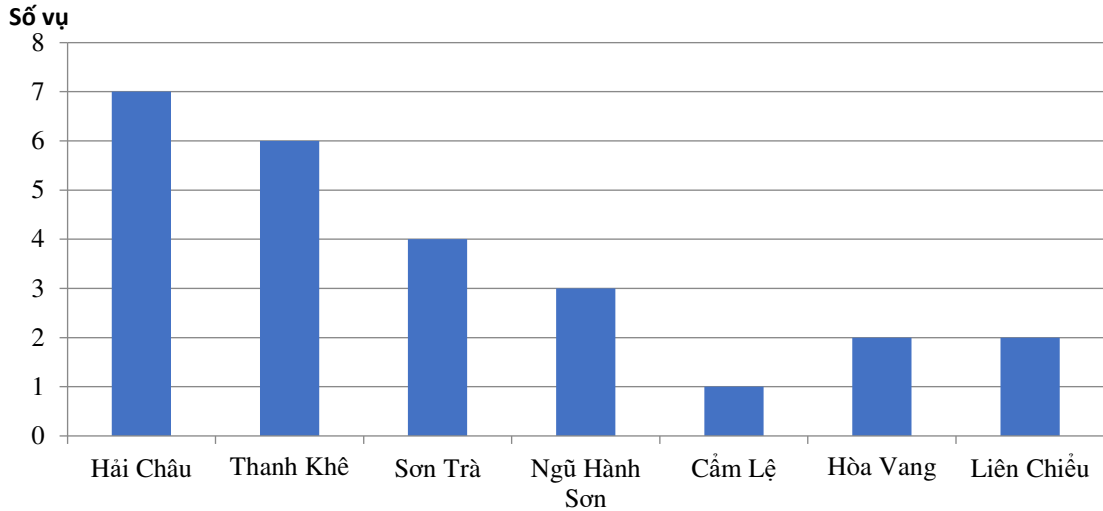
TT	Năm	Chỉ số			
		Vụ ngộ độc	Số mắc	Tử vong	Nhập viện
1	2010	04	56	00	50
2	2011	00	00	00	00
3	2012	02	30	00	10
4	2013	06	100	00	99
5	2014	04	24	00	24
Cộng		16	210	00	183
Trung bình/năm		3	42	00	37
6	2015	01	90	00	90
7	2016	01	06	00	06
8	2017	04	52	00	52
9	2018	00	00	00	00
10	2019	01	88	00	88
Cộng		07	236	00	236
Trung bình/năm		1,4	47	00	47
11	2020	02	242	00	242
Tổng cộng		25	688	00	661

3.2. Phân bố ngộ độc thực phẩm tại Đà Nẵng theo địa bàn

Các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra ở cả 07 quận, huyện của thành phố, nhiều nhất là quận Hải Châu 7 vụ, Thanh Khê 6 vụ, Sơn Trà 4 vụ. Kết quả thể hiện ở Bảng 2, Hình 1.

Bảng 2. Phân bố số vụ ngộ độc thực phẩm theo địa bàn

TT	Địa bàn	Số vụ
01	Hải Châu	7
02	Thanh Khê	6
03	Sơn Trà	4
04	Ngũ Hành Sơn	3
05	Cẩm Lệ	1
06	Hòa Vang	2
07	Liên Chiểu	2



Hình 1. Phân bố số vụ ngộ độc thực phẩm theo địa bàn

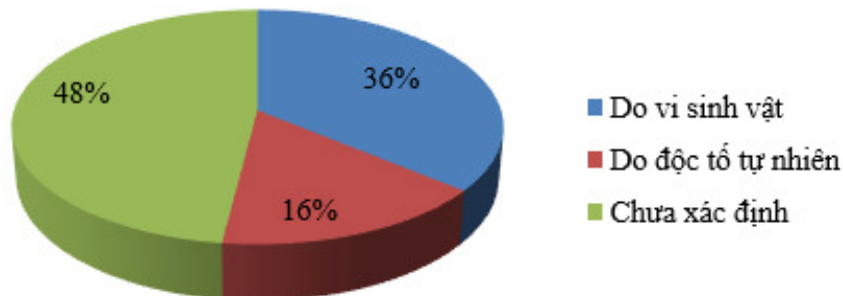
Hải Châu, Thanh Khê là 02 quận trung tâm thương mại, dịch vụ của thành phố, tập trung đông dân cư, hàng quán. Quận Sơn Trà là địa điểm du lịch, tập trung nhiều khách du lịch trong nước và quốc tế. Do đó, với mật độ dân cư và tần suất phục vụ cao, ba quận này chiếm tỉ lệ cao trong thống kê các vụ ngộ độc thực phẩm theo địa bàn.

3.3. Về căn nguyên gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm

Ngộ độc do vi sinh vật là chủ yếu (chiếm tỉ lệ 36% số vụ), tương đương toàn quốc (38,7%), các vi khuẩn chính gây ngộ độc là: *Staphylococcus aureus* (04 vụ), *Salmonella* (02 vụ), *Clostridium perfringens* (01 vụ), *E. coli* (02 vụ); do độc tố tự nhiên, độc tố của cá nóc (chiếm tỉ lệ 16%); chưa xác định được nguyên nhân (chiếm tỉ lệ 48%), cao hơn toàn quốc (28,7%). Kết quả thể hiện ở Bảng 3, Hình 2.

Bảng 3. Phân bố số vụ ngộ độc thực phẩm theo căn nguyên gây ngộ độc

Nguyên nhân	Số vụ	Tỉ lệ
Do vi sinh vật	9	36%
Do độc tố tự nhiên	4	16%
Chưa xác định	12	48%



Hình 2. Phân bố số vụ ngộ độc thực phẩm theo căn nguyên gây ngộ độc

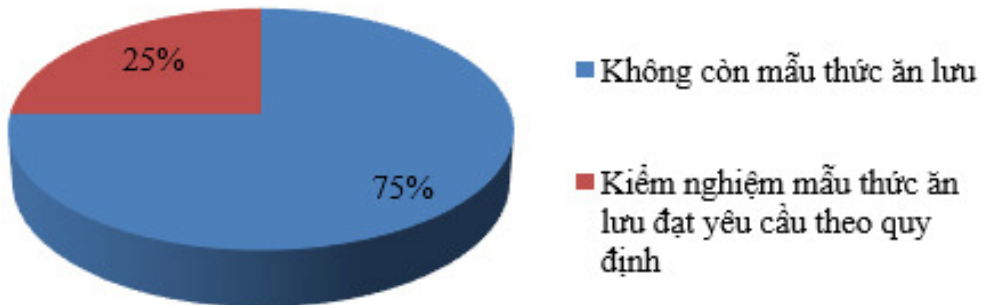
Vẫn còn xảy ra các vụ ngộ độc do độc tố tự nhiên (độc tố của cá nóc) với mức cao do nhiều người dân vẫn giữ thói quen ăn thịt cá nóc vì thịt cá ngon và chủ quan, không nắm được tác hại khi ăn cá nóc.

3.4. Về các vụ ngộ độc chưa xác định được nguyên nhân

Vẫn còn số lượng lớn các vụ ngộ độc chưa xác định được nguyên nhân, chiếm tỉ lệ 48%. Các vụ ngộ độc chưa xác định được nguyên nhân nằm trong 2 nhóm trường hợp: một là cơ sở không còn mẫu lưu hoặc mẫu thực phẩm nghi ngờ chứa tác nhân gây ngộ độc thực phẩm để Đoàn điều tra ngộ độc lấy mẫu và kiểm tra các phán đoán; hai là các chỉ tiêu kiểm nghiệm mẫu thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc thực phẩm nằm trong giới hạn cho phép theo quy định của Bộ Y tế (tác nhân gây ra ngộ độc thực phẩm có thể chưa được kiểm nghiệm). Kết quả thể hiện ở Bảng 4, Hình 3.

Bảng 4. Nguyên nhân các vụ ngộ độc không rõ nguyên nhân

Nguyên nhân	Số vụ	Tỉ lệ
Không còn mẫu thức ăn lưu	9	75%
Kiểm nghiệm mẫu thức ăn lưu đạt yêu cầu theo quy định	3	25%



Hình 3. Nguyên nhân các vụ ngộ độc không rõ nguyên nhân

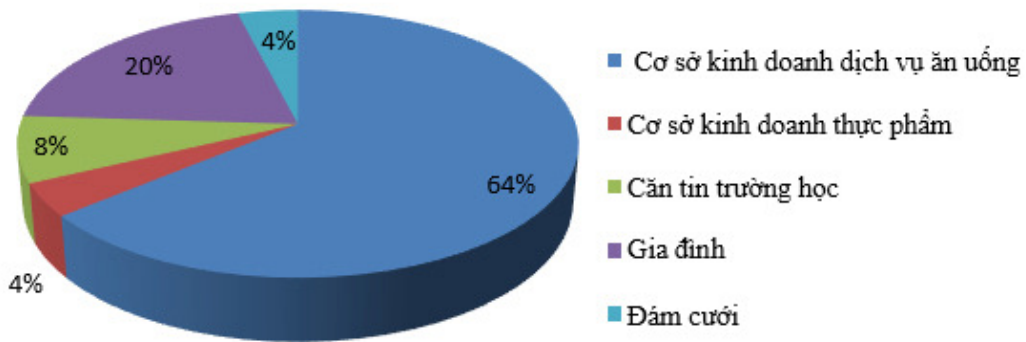
Công tác điều tra ngộ độc thực phẩm phức tạp và gặp nhiều khó khăn, đa số các loại vi sinh vật, độc tố khởi phát biểu hiện ngộ độc là sau 6 giờ đến 6 ngày (*Clostridium perfringens* các triệu chứng bắt đầu sau 6 - 24 giờ, *Salmonella* các triệu chứng bắt đầu sau 6 giờ đến 6 ngày, *Ecoli* các triệu chứng bắt đầu sau 03 - 04 ngày). Với những thời điểm này, khi bệnh nhân bắt đầu nhập viện và báo cho cơ quan chức năng để tiến hành điều tra ngộ độc thì đã hết mẫu lưu thực phẩm hoặc mẫu thức ăn. Ngoài ra thời gian ủ bệnh kéo dài gây khó khăn cho việc xác định cơ sở nguyên nhân vì người bệnh đã ăn ở nhiều cơ sở khác nhau. Bên cạnh đó, việc chẩn đoán vụ ngộ độc thực phẩm vẫn còn nhiều hạn chế do các chỉ tiêu xét nghiệm theo quy định chưa bao phủ được tất cả các sản phẩm, năng lực kiểm nghiệm an toàn thực phẩm và hiểu biết, chuyên môn của cán bộ điều tra còn hạn chế. Do đó, vẫn còn số lượng lớn các vụ ngộ độc chưa làm rõ được nguyên nhân.

3.5. Phân bố vụ ngộ độc thực phẩm theo địa điểm ăn

Cơ sở nguyên nhân trong các vụ ngộ độc thực phẩm tại thành phố Đà Nẵng chủ yếu là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (chiếm tỉ lệ 64%). Kết quả thể hiện ở Bảng 5, Hình 4.

Bảng 5. Phân bố vụ ngộ độc thực phẩm theo địa điểm ăn

Địa điểm	Số vụ	Tỉ lệ
Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	16	64%
Cơ sở kinh doanh thực phẩm	1	4%
Căn tin trường học	2	8%
Gia đình	5	20%
Đám cưới	1	4%



Hình 4. Phân bố vụ ngộ độc thực phẩm theo địa điểm ăn

Các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống là tuyến phòng thủ cuối cùng trước khi thực phẩm đến tay người tiêu dùng, đây cũng là lý do khiến các cơ sở này liên quan nhiều đến các vụ ngộ độc thực phẩm. Tuy nhiên, an toàn thực phẩm là trách nhiệm chung trong chuỗi cung ứng thực phẩm, vì vậy các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải là những người sản xuất, kinh doanh có lương tâm, chấp hành nghiêm chỉnh quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm.

3.6. Ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên

Các vụ ngộ độc do độc tố tự nhiên, độc tố của cá nóc chủ yếu tập trung tại quận Sơn Trà, 3/4 vụ, chiếm tỉ lệ 75%. Kết quả thể hiện ở Bảng 6.

Bảng 6. Phân bố các vụ ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên theo địa bàn

TT	Địa bàn	Số vụ
01	Hải Châu	0
02	Thanh Khê	0
03	Sơn Trà	03
04	Ngũ Hành Sơn	0
05	Cẩm Lệ	0
06	Hòa Vang	0
07	Liên Chiểu	01
Tổng cộng		04

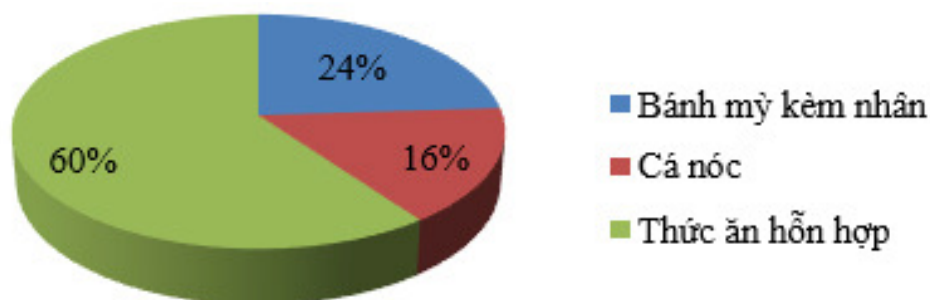
Quận Sơn Trà có Cảng cá Thọ Quang, là địa bàn tập trung nhiều ngư dân. Các vụ ngộ độc do độc tố tự nhiên, độc tố của cá nóc xảy ra chủ yếu tại các bữa ăn của gia đình ngư dân, chủ yếu tại quận Sơn Trà. Công tác thông tin, tuyên truyền về phòng chống ngộ độc do độc tố tự nhiên vẫn được triển khai nhưng chưa thực sự hiệu quả, chưa đến được với đối tượng ngư dân vì họ hay đi biển, ít có mặt tại địa phương. Điều này phù hợp với kết quả nghiên cứu của Nguyễn Hùng Long, Cục An toàn thực phẩm - Thực trạng ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên tại Việt Nam giai đoạn 2010 - 2014, với kết quả ngộ độc cá nóc tập trung nhiều nhất tại vùng Duyên hải miền Trung, 16,6 người/năm [5].

3.7. Thức ăn nguyên nhân của các vụ ngộ độc thực phẩm

Thức ăn nguyên nhân chiếm tỉ lệ cao nhất trong các vụ ngộ độc thực phẩm là thức ăn hỗn hợp (tổ hợp nhiều loại nguyên liệu thực phẩm được chế biến vào trong một món), chiếm tỉ lệ 60%. Ngoài ra, bánh mỳ kèm nhân cũng là thực phẩm nguyên nhân thường xuyên gây ra ngộ độc, chiếm tỉ lệ 24%. Kết quả thể hiện ở Bảng 7, Hình 5.

Bảng 7. Phân bố số vụ ngộ độc thực phẩm theo thức ăn nguyên nhân

Thức ăn nguyên nhân	Số vụ	Tỉ lệ
Bánh mỳ kèm nhân	6	24%
Cá nóc	4	16%
Thức ăn hỗn hợp	15	60%



Hình 5. Phân bố số vụ ngộ độc thực phẩm theo thức ăn nguyên nhân

Người Việt chúng ta có thói quen ăn thức ăn hỗn hợp là thức ăn gồm nhiều nguyên liệu thực phẩm chế biến chung lại với nhau, tạo thành 01 món. Mỗi loại nguyên liệu thực phẩm có thời gian và nhiệt độ nấu an toàn khác nhau, khi phối hợp nấu chung một món, rất khó để đảm bảo thời gian nấu có thể tiêu diệt được tất cả các loại vi sinh vật và giữ cho món ăn được ngon. Do đó, thức ăn hỗn hợp là thức ăn nguyên nhân chiếm tỉ lệ cao nhất theo thống kê các vụ ngộ độc thực phẩm.

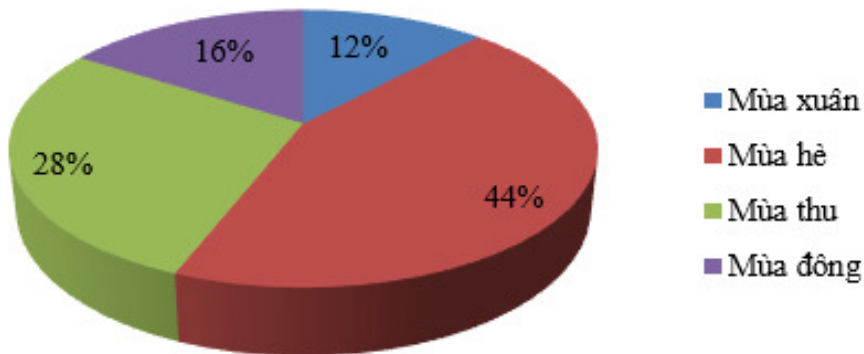
Bánh mỳ kèm nhân là món ăn phổ biến của người dân Việt Nam. Tuy nhiên việc chế biến từ nhiều nguyên liệu đa dạng như pate, thịt nguội, chả, rau củ ăn liền (rau thơm, rau răm, dưa leo, cà chua, ...), sốt trứng chưa được nấu chín và thời gian bán kéo dài, không có phương tiện bảo quản đảm bảo đã và đang tiềm ẩn các mối nguy về ngộ độc thực phẩm, chiếm tỉ lệ cao theo thống kê thức ăn nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

3.8. Phân bố các vụ ngộ độc thực phẩm theo mùa

Các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra đều khắp các mùa trong nhưng tập trung nhiều hơn vào mùa hè, từ tháng 5 đến tháng 7 (chiếm tỉ lệ 44%). Kết quả thể hiện ở Bảng 8, Hình 6.

Bảng 8. Phân bố các vụ ngộ độc thực phẩm theo mùa

<i>Thời gian xảy ra</i>	<i>Số vụ</i>	<i>Tỉ lệ</i>
Mùa xuân (từ tháng 2 đến tháng 4)	3	12%
Mùa hè (từ tháng 5 đến tháng 7)	11	44%
Mùa thu (từ tháng 8 đến tháng 10)	7	28%
Mùa đông (từ tháng 11 đến tháng 1)	4	16%



Hình 6. Phân bố các vụ ngộ độc thực phẩm theo mùa

Bệnh do thực phẩm có thể xảy ra ở bất kỳ thời điểm nào trong năm, tập trung nhiều hơn vào mùa hè do điều kiện khí hậu nước ta nóng ẩm vào mùa hè, nhiệt độ có khi lên tới gần 40°C. Đây là điều kiện thuận lợi để nhiều loại vi khuẩn dễ dàng phát triển, sinh sôi, từ đó làm thức ăn nhanh ôi thiu, gây nguy cơ ngộ độc cao. Song song với yếu tố thời tiết, điều kiện bảo quản thực phẩm, trang thiết bị bảo quản còn nhiều hạn chế (nhất là ở vùng nông thôn) cũng là một trong những nguyên nhân gây ra tình trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

3.9. Phân bố các vụ ngộ độc thực phẩm theo phân cấp quản lý

Giai đoạn từ năm 2018 đến năm 2020 xảy ra 03 vụ ngộ độc thực phẩm, trong đó có hai vụ ngộ độc thực phẩm lớn nhất trong 11 năm thống kê, với số lượng người mắc cao (1 vụ: 88 người mắc, 1 vụ: 230 người mắc), và cả 03 vụ này đều thuộc phân cấp quản lý tuyến quận huyện. Kết quả thể hiện ở Bảng 9.

Bảng 9. Phân bố các vụ ngộ độc thực phẩm theo phân cấp quản lý từ năm 2018 - 2020

<i>Cấp quản lý</i>	<i>Số vụ</i>	<i>Tỉ lệ</i>
Do tuyến thành phố quản lý	0	0%
Do tuyến quận, huyện quản lý	3	100%

Các vụ ngộ độc thực phẩm có xu hướng dịch chuyển từ các cơ sở nhà hàng, khách sạn qua các quán ăn thuộc trách nhiệm quản lý của tuyến quận, huyện. Tuyến quận, huyện quản lý số lượng lớn cơ sở nhỏ, lẻ; những cơ sở này phục vụ số lượng lớn người dân và du khách. Tuy nhiên, đội ngũ cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm còn thiếu so với số lượng cơ sở quản lý; chưa có lực lượng thanh tra chuyên ngành, chuyên nghiệp, đủ sức răn đe. Kết quả trên cũng phù hợp với đánh giá của Trần Đáng (2005) khi chỉ ra rằng cần phải tăng cường cả số lượng và chất lượng nhân sự tham gia quản lý thực phẩm ở cả tuyến tỉnh và tuyến huyện để đáp ứng được yêu cầu nhiệm vụ, sẵn sàng đối phó được với các biến động rủi ro trong quá trình phát triển của nền kinh tế thị trường và hội nhập quốc tế [6].

3.10. Về các vụ ngộ độc thực phẩm do hóa chất

Ngộ độc thực phẩm do hóa chất có nguyên nhân chủ yếu do tồn dư hóa chất bảo vệ thực vật trong rau, quả (nhóm lân hữu cơ: Diazinon, Dichlorovos, Dimethoat, Ethoprophos, Fenamifos, Fenthion, Malathion..., nhóm clo hữu cơ: DDT, 666, Lindan, Dieldrin, Heptachloepoxit, Endrin, Clodan, Perthane, nhóm cacbamat: Bendiocard, Butocarboxim, Carbaryl, Cartap, Methomyl, Propoxur..., nhóm pyrethroid: Cyhalothrin, Cyfluthrin, Femethrin..., thuốc trừ cỏ dại: acid 2,4 diclophenoxiaetic, 2,4,5-triclophenoxi acetic acid, Benthocard, Atrazin...); Kháng sinh, hormone trong thịt, thủy sản (Tetracycline, Oxytetracycline, Enrofloxacin, Chloramphenicol); Sử dụng phụ gia thực phẩm không đúng quy định (Natribenzoat trong sản phẩm chả heo, chả bò...); Sử dụng hóa chất cấm (hàn the, Rhodamine B, Auramine O, formaldehyde, Tinopal); Thôi nhiễm từ dụng cụ chế biến, chứa đựng, bảo quản hoặc dùng các chất tẩy rửa gây ô nhiễm vào thực phẩm; các kim loại nặng có trong đất, nước (Chì, Thủy ngân, Asen, Cadimi) ngấm vào cây, quả, rau củ hoặc các loại thủy sản để lại tồn dư trong thực phẩm, gây ngộ độc cho người ăn. Để kiểm soát đường lây nhiễm hóa chất vào thực phẩm, thành phố Đà Nẵng đã áp dụng các biện pháp quản lý đồng thời như sau:

- Để kiểm soát tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong các sản phẩm rau, quả với đặc thù là gần 90% nông sản thực phẩm tiêu thụ tại thành phố được nhập từ các tỉnh, Ban Quản lý An toàn thực phẩm đã kiểm soát ngay tại điểm phân phối, bán buôn là Chợ đầu mối Hòa Cường với các biện pháp: hàng hóa nhập vào chợ đầu mối đều phải kê khai nguồn gốc, xuất xứ với Ban Quản lý chợ theo Quyết định số 35/2016/QĐ-UBND của Ủy ban nhân dân thành phố; tổ chức lấy mẫu giám sát, nếu phát hiện tồn dư thuốc bảo vệ thực vật vượt mức giới hạn cho phép thì áp dụng biện pháp cấm nhập loại sản phẩm có nguồn gốc, xuất xứ không an toàn vào Đà Nẵng trong thời hạn 30 ngày, bên cạnh đó thông báo cho các tỉnh có nguồn rau, quả phát hiện không an toàn để tiếp tục truy xuất nguồn gốc, tìm nguyên nhân, xử lý và có biện pháp khắc phục; đồng thời thành phố Đà Nẵng hợp tác với các tỉnh, hình thành các chuỗi cung cấp thực phẩm an toàn, đảm bảo cung ứng thực phẩm an toàn cho thành phố.

- Để quản lý tồn dư kim loại nặng trong thủy sản, Ban Quản lý An toàn thực phẩm đã kiểm soát ngay tại điểm phân phối, bán buôn là Cảng cá và Chợ đầu mối thủy sản Thọ Quang

với các biện pháp: kê khai nguồn gốc, xuất xứ với Ban Quản lý chợ, tổ chức lấy mẫu giám sát tồn dư kim loại nặng để đánh giá nguy cơ và có các biện pháp khắc phục.

- Để quản lý tồn dư kháng sinh, kim loại nặng trong các sản phẩm thịt tươi sống, thành phố đã áp dụng các biện pháp: tất cả gia súc, gia cầm được giết mổ để lấy thịt bắt buộc phải được giết mổ tại 8 cơ sở giết mổ tập trung; cán bộ thú y kiểm tra yêu cầu vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm trong suốt quá trình nuôi, nhốt, giết mổ gia súc, gia cầm và lấy mẫu giám sát ngay tại các cơ sở giết mổ; Ban Quản lý An toàn thực phẩm lấy mẫu thịt tại các chợ kiểm nghiệm tồn dư kháng sinh, kim loại nặng.

- Để kiểm soát phụ gia thực phẩm, hóa chất tồn dư trong thực phẩm, trong quá trình thanh kiểm tra, ngoài việc kiểm tra, rà soát các phụ gia thực phẩm trong thực tế sản xuất, trong hồ sơ tự công bố sản phẩm, đảm bảo được phép, đúng đối tượng, liều lượng sử dụng theo quy định thì Ban Quản lý An toàn thực phẩm còn lấy mẫu thực phẩm giám sát phụ gia thực phẩm, hóa chất cấm hàng năm nhằm phát hiện sớm và có biện pháp ngăn chặn kịp thời; tổ chức các lớp tập huấn cho các cơ sở sản xuất trên địa bàn về nguyên tắc và hướng dẫn thực hành sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Để kiểm soát hóa chất thôi nhiễm từ dụng cụ chế biến, chứa đựng, bảo quản thực phẩm, trong quá trình thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, thanh kiểm tra hàng năm, Ban Quản lý An toàn thực phẩm yêu cầu các cơ sở trên địa bàn thành phố phải chứng minh được nguồn gốc xuất xứ và xuất trình được hồ sơ tự công bố của bao bì chứa đựng thực phẩm; lấy mẫu bao bì chứa đựng thực phẩm tại các cơ sở sản xuất và trên thị trường kiểm nghiệm các chỉ tiêu an toàn thực phẩm, nghiêm cấm sử dụng thùng sơn chứa đựng thực phẩm.

Theo thống kê từ năm 2010 đến năm 2020, tại Đà Nẵng không ghi nhận vụ ngộ độc thực phẩm do hóa chất (so với cả nước là 67 vụ). Điều này chứng tỏ, thành phố Đà Nẵng đã áp dụng các biện pháp quản lý có hiệu quả và cần được tiếp tục phát huy trong những năm tiếp theo.

3.11. Kiến nghị giải pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm

Các giải pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm cần áp dụng và tập trung đẩy mạnh đó là:

3.11.1. Về công tác thông tin truyền thông

- Tăng cường các biện pháp truyền thông, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm cho người trực tiếp chế biến.

- Tăng cường truyền thông, giáo dục kiến thức, thái độ, hành vi cho người tiêu dùng, trong đó chú trọng phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo đưa an toàn thực phẩm tiếp cận được với đối tượng học sinh, trau dồi kỹ năng xử lý, chọn lựa thực phẩm, tạo ra những thay đổi lâu dài trong hành vi nhằm tạo ra một thế hệ tiêu dùng mới, có kiến thức về an toàn thực phẩm nhằm hạn chế ngộ độc thực phẩm.

- Truyền thông hiệu quả đến người tiêu dùng về các công cụ giúp lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm an toàn.

Đặc điểm các vụ ngộ độc thực phẩm tại thành phố Đà Nẵng...

- Tiếp tục khuyến khích các cơ sở dịch vụ ăn uống tuyến thành phố quản lý tham gia vào việc đánh giá xếp hạng sao về an toàn thực phẩm (theo quyết định số 817/QĐ-BQLATTP ngày 13/11/2020 của Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm về việc ban hành Quy định Khung tiêu chí về an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Đà Nẵng) và bước đầu triển khai thực hiện quy định khung tiêu chí về an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố do tuyến quận huyện quản lý nhằm giúp các cơ sở từng bước tiếp cận và khuyến khích, thúc đẩy các cơ sở hoàn thiện ngày một tốt hơn cơ sở vật chất, thực hành chế biến tốt để phục vụ khách hàng chất lượng và an toàn thực phẩm.

- Tăng cường truyền thông, khuyến khích doanh nghiệp tham gia vào hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm và chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn nhằm tạo ra sản phẩm thực phẩm an toàn, có khả năng truy xuất được nguồn gốc.

- Tiếp tục phối hợp với Sở Nông Nghiệp và Phát triển nông thôn đẩy mạnh tuyên truyền kiến thức an toàn thực phẩm cho ngư dân trên biển, tập trung truyền thông, phổ biến kiến thức về ngộ độc cá nóc tại quận Sơn Trà, không để xảy ra tình trạng ngộ độc do cá nóc trên địa bàn thành phố.

3.11.2. Về công tác thanh, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm

- Thường xuyên tổ chức các Đoàn thanh kiểm tra, giám sát, tuyên truyền an toàn thực phẩm và đặc biệt là các đợt thanh kiểm tra theo chuyên đề: Chuyên đề bảo đảm an toàn thực phẩm phòng chống dịch bệnh mùa hè.

- Thực hiện kiểm tra, giám sát chuyên đề đối với các cơ sở kinh doanh bánh mỳ trên địa bàn thành phố, đánh giá đúng thực trạng và đưa ra các giải pháp quản lý phù hợp.

- Tăng cường kiểm soát cá nóc tại Cảng cá, các cơ sở bán hải sản khô, không để cá nóc có độc tố lưu thông trên thị trường.

- Công tác lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm trong thời gian tới cần đặc biệt chú trọng thức ăn hỗn hợp (tổ hợp nhiều loại nguyên liệu thực phẩm được chế biến vào trong một món) và bánh mỳ kèm nhân.

3.11.3. Về công tác đào tạo, bồi dưỡng và nguồn lực quản lý an toàn thực phẩm

- Tổ chức các buổi tập huấn và hội thảo chuyên đề về ngộ độc thực phẩm nhằm nâng cao năng lực của cán bộ chuyên môn làm công tác điều tra ngộ độc thực phẩm.

- Nâng cao năng lực chuyên môn về truyền thông, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát, điều tra ngộ độc của công chức làm công tác chuyên môn về an toàn thực phẩm ở tất cả các tuyến, tiến tới chuyên nghiệp, phản ứng nhanh chóng khi có sự cố an toàn thực phẩm.

- Tăng cường lực lượng thanh tra chuyên ngành hoặc bổ sung quyền thanh tra chuyên ngành cho nhân sự làm chuyên môn trực tiếp ở tuyến quận, huyện.

- Tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân các quận, huyện, đặc biệt là 03 quận: Hải Châu, Thanh Khê, Sơn Trà.

- Đề nghị các cơ quan quản lý nhà nước cấp trên hỗ trợ về chuyên môn nghiệp vụ cho tuyến dưới trong điều tra ngộ độc thực phẩm và tăng cường năng lực kiểm nghiệm của các

phòng kiểm nghiệm tuyến tỉnh/thành phố để thuận lợi cho công tác xét nghiệm mẫu điều tra ngộ độc thực phẩm.

4. KẾT LUẬN

Các vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng từ năm 2010 - 2020 có các đặc điểm như sau: (1) Từ năm 2010-2020, thành phố Đà Nẵng ghi nhận 25 vụ ngộ độc thực phẩm với 688 người mắc, 661 người đi viện và không có trường hợp nào tử vong. (2) Các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra ở cả 07 quận, huyện của thành phố, nhiều nhất là quận Hải Châu, Thanh Khê, Sơn Trà. (3) Ngộ độc do vi sinh vật là chủ yếu, chiếm tỉ lệ 36%. (4) Các vụ ngộ độc chưa xác định được nguyên nhân ở mức cao, chiếm tỉ lệ 48%. (5) Các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra đều khắp các mùa trong nhưng tập trung nhiều hơn vào mùa hè (từ tháng 5 đến tháng 7), chiếm tỉ lệ 44%. (6) Cơ sở nguyên nhân trong các vụ ngộ độc thực phẩm chủ yếu là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, chiếm tỉ lệ 64%. (7) Thức ăn nguyên nhân chiếm tỉ lệ cao nhất trong các vụ ngộ độc thực phẩm là thức ăn hỗn hợp (chiếm tỉ lệ 60%), bánh mì kèm nhân (chiếm tỉ lệ 24%). (8) Các vụ ngộ độc do độc tố tự nhiên (độc tố của cá nóc) xảy ra tại các bữa ăn gia đình của ngư dân, chủ yếu tập trung tại quận Sơn Trà (chiếm tỉ lệ 75%) và (9) Không có vụ ngộ độc thực phẩm do hóa chất. Một số giải pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm bao gồm thông tin truyền thông, thanh kiểm tra và đào tạo nguồn nhân lực đã được đề xuất.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Who, Global situation of pesticide management in agriculture and public health, Report of a 2018 WHO-FAO survey, 2018.
- [2]. Food Safety Department - Vietnam Association of Functional Foods, Food Poisoning Surveillance. Hanoi: Medicine Publishing House, 2015.
- [3]. Food Safety Department, *Workshop document on prevention of food poisoning in collective kitchens, poisoning by natural toxins in the southern region*, 2020.
- [4]. N. T. Lien, How to conduct Medical Research. Hanoi: Medical Publishing House, 1997.
- [5]. N. H. Long, "The reality of food poisoning due to natural toxins in Vietnam in the period 2010 -2014", *Journal of Preventive Medicine*, vol. 26, no. 1, pp.61-67, 2016.
- [6]. Tran Dang et al., "Organizational apparatus in state management of food hygiene and safety", Proceedings of the 3rd Scientific Conference on Food Hygiene and Safety, pp. 60-69, 2005.
- [7]. World Health Organization, Estimating the burden of foodborne diseases, Address: <https://www.who.int/activities/estimating-the-burden-of-foodborne-diseases>, [Accessed 15/6/2022].

Characteristic of food poisoning situation in Da Nang city in 2010 - 2020

Pham Thi Tuyet Mai, Nguyen Tan Hai

Food Safety Management Authority, Da Nang, Vietnam

Abstract

This current study was carried out to analyze the situation of food poisoning in Da Nang city, provided solutions to implement, and proposed recommendations to ensure the good implementation of food hygiene and safety. The study's findings showed that food poisoning cases occurred in all 07 districts, the most concentrated in 2 districts Hai Chau, Thanh Khe. Poisoning caused by microorganisms was the leading cause (9 per 25 cases in total, 36 % of cases), natural toxins, toxins from puffer fish (4 per 25 cases in total, 16% of cases), and the reasons were unknown (12 per 25 cases, 48%). Places where were happened food poisoning cases included: food service establishments (16 per 25 cases, 64%), households (5 per 25 cases, 20%). The food that caused the highest proportion of food poisoning cases was mixed, food poisoning cases occurred evenly throughout the years but mainly happened in summer (44%).

Keywords: *food poisoning, Da Nang city.*