Tình hình ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội từ năm 2010 đến năm 2014

Nguyễn Thùy Dương[1] , Trần Ngọc Tụ[1], Hoàng Đức Hạnh[2]

Hồi cứu số liệu chi tiết toàn bộ các vụ ngộ độc thực phẩm đã xảy ra trên địa bàn thành phố Hà Nội trong 5 năm liên tục từ tháng 01/2010 đến tháng 12/2014 được ghi nhận trong báo cáo lưu tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội. Kết quả cho thấy Hà Nội xảy ra 13 vụ ngộ độc thực phẩm với 204 người mắc, 185 người nhập viện và 01 trường hợp tử vong. Hoàn cảnh xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm chủ yếu tại các bữa ăn gia đình (5/13 vụ – 38,5%) và đám cỗ cưới (5/13 vụ – 38,5%). Nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật chiếm chiếm 23% (3/13 vụ), do hóa chất chiếm 15% (2/13 vụ), do thực phẩm chứa độc tố tự nhiên chiếm 8% (1/13 vụ) và không xác định được nguyên nhân gây ngộ độc chiếm 54% (7/13 vụ). Có 8/13 vụ ngộ độc (61,5%) không còn thực phẩm lưu để làm xét nghiệm. Ngộ độc thực phẩm xảy ra liên quan đến một số thức ăn nguyên nhân điển hình như bánh dày, thịt cóc, ...

Từ khoá: Ngộ độc thực phẩm; các vụ ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội.

The situation of food poisoning in Hanoi city from 2010 to 2014

Nguyen Thuy Duong[1] , Tran Ngoc Tu[1], Hoang Duc Hanh[2]

Results from retrospective analysis of food poisoning cases recorded for 5 consecutive years in HaNoi city from 01/2010 to 12/2014 by Hanoi Food Authority show that there were 13 episodesof food poisoning, with 204 infected persons,185 hospitalized persons and one death. Occurrence of food poisoning cases was mainly found in family meals (5/13 cases - 38.5%) and wedding parties (5/13 cases - 38.5%. The causes of food poisoning were due to microbial infection (3/13 cases – accounted for 23%), contamination of chemicals (2/12 cases – accounted for 15%, and unidentified causes (7/13 cases - accounted for 54%). There was no food samples for testing in 8 out of 13 poisoning cases. The food poisoning occurrence in Hanoi had a correlation with eating toad meat, round sticky ricecake, etc.

Keywords: food poisoning, food poisoning in Hanoi.

Tác giả:

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội
2. Sở Y tế Hà Nội

• Ngày nhận bài: 26.05.2015 • Ngày phản biện: 13.07.2015 • Ngày chỉnh sửa: 07.08.2015 • Ngày được chấp nhận đăng: 10.09.2015

I. Đặt vấn đề

Ngộ độc thực phẩm luôn là mối quan tâm của mỗi người dân và chính quyền các cấp. Để nâng cao sức khỏe cộng đồng, cải thiện chất lượng cuộc sống thì đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm là nhiệm vụ quan trọng.

Ở các nước phát triển có 10% dân số bị ngộ độc thực phẩm và mắc bệnh truyền qua thực phẩm mỗi năm; với các nước kém phát triển tỷ lệ này còn cao hơn nhiều. Ngộ độc thực phẩm ở Mỹ chiếm 5% dân số/năm; ở Anh: 190 ca/100.000 dân; ở Nhật: 20-40 ca/ 100.000 dân [7].

Tại Việt Nam, theo thống kê của Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế trong 5 năm từ tháng 1/2010 đến tháng 12/2014 cả nước ghi nhận 847 vụ ngộ độc thực phẩm với 26.563 người mắc, 21.131 người nhập viện và 183 người tử vong [4]. Có nhiều nguyên nhân và hoàn cảnh gây ra ngộ độc thực phẩm như thực phẩm bị ô nhiễm, biến chất, thực phẩm có sẵn chất độc tự nhiên, điều kiện sản xuất, chế biến thực phẩm chưa đảm bảo....

Tại Hà Nội, công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm được triển khai quyết liệt, các hoạt động tuyên truyền đảm bảo An toàn thực phẩm ngày càng phong phú đã thu được một số kết quả khả quan như : trong 5 năm (2010-2014) không có ngộ độc thực phẩm lớn trên 30 người mắc xảy ra trên địa bàn.

Theo ghi nhận và báo cáo của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội trong 5 năm từ tháng 1/2010 đến tháng 12/2014 có 13 vụ ngộ độc thực phẩm với 204 người mắc, 185 người nhập viện và 01 trường hợp tử vong. Việc nghiên cứu đánh giá tình hình ngộ độc thực phẩm trong quá khứ là rất cần thiết để Hà Nội tìm hiểu nguyên nhân, hoàn cảnh xảy ra các vụ ngộ độc, từ đó đề ra các biện pháp phòng ngừa, khuyến cáo người dân và lập kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm tại địa phương, cũng như việc mở rộng khuyến cáo phòng chống ngộ độc thực phẩm áp dụng cho các địa phương khác. Do đó chúng tôi thực hiện nghiên cứu: "Tình hình ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội từ năm 2010 đến năm 2014" với 02 mục tiêu sau:

1. Mô tả phân bố vụ ngộ độc thực phẩm của Hà Nội trong 5 năm (2010-2014) so với cả nước.

2. Mô tả đặc điểm các vụ ngộ độc thực phẩm được ghi nhận tại Hà Nội trong 5 năm (hoàn cảnh, căn nguyên, thức ăn nguyên nhân, tình hình lưu mẫu).

2. Phương pháp nghiên cứu

2.1. Đối tượng nghiên cứu:

- Biên bản điều tra các vụ ngộ độc thực phẩm, sổ theo dõi ngộ độc thực phẩm, phiếu báo cáo chi tiết các vụ ngộ độc thực phẩm lưu tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội từ tháng 01/2010 đến hết tháng 12/2014.

- Các báo cáo điều tra ngộ độc thực phẩm tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội là các báo cáo chính thức theo quy định của Bộ Y tế, có chữ ký và dấu của thủ trưởng đơn vị ban hành.

2.2. Thời gian nghiên cứu: từ tháng 2/2015 đến tháng 4/2015.

3.3. Địa điểm nghiên cứu: Toàn bộ các quận/ huyện/thị xã của thành phố Hà Nội.

2.4. Phương pháp nghiên cứu

Thiết kế nghiên cứu: Mô tả cắt ngang

Chọn mẫu: Toàn bộ các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong 5 năm từ tháng 1/2010 đến tháng 12/2014 qua báo cáo thống kê chính thức được ghi nhận lưu tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội.

Phương pháp thu thập số liệu: Rà soát toàn bộ sổ sách theo dõi, báo cáo ngộ độc thực phẩm hàng năm, biên bản điều tra các vụ ngộ độc thực phẩm từ năm 2010 đến năm 2014; nhóm nghiên cứu ghi chép lại thông tin từng vụ ngộ độc thực phẩm vào khung điều tra số liệu thứ cấp.

Công cụ thu thập số liệu

- Khung điều tra số liệu thứ cấp.

- Mẫu phiếu báo cáo ngộ độc thực phẩm Ban hành kèm theo Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09/01/2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

Phân tích, xử lý số liệu: Số liệu được xử lý và phân tích theo phương pháp thống kê Y sinh, nhập số liệu trên bảng tính Excel.

Biến số nghiên cứu:

- Phân bố số vụ, số mắc, số chết do ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội qua các năm giai đoạn 2010-2014.

- Hoàn cảnh xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm

- Căn nguyên gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm

- Thức ăn nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

- Lưu mẫu thực phẩm

3. Kết quả nghiên cứu

1. Tình hình ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội.

Bảng 1. Phân bố vụ ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội qua các năm so với cả nước.

Năm	Số vụ		Số mắc		Số chết	
	Hà Nội	Cả nước	Hà Nội	Cả nước	Hà Nội	Cả nước
2010	03	175	36	5664	0	51
2011	02	148	31	4700	01	27
2012	03	168	39	5541	0	34
2013	03	167	51	5558	0	28
2014	02	189	47	5100	0	43
Tổng số	13	847	204	26.563	01	183
Tỷ lệ của Hà Nội so với cả nước	0,015%		0,007%		0,005%	

2. Đặc điểm các vụ ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội

Bảng 2. Hoàn cảnh xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm

Năm	Số vụ	Bữa ăn gia đình	Đám cỗ cưới	Bếp ăn tập thể	Khác
2010	03	1	1	1	0
2011	02	1	0	1	0
2012	03	2	1	0	0
2013	03	1	1	0	1
2014	02	0	2	0	0
Tổng số	13	5	5	2	1
Tỷ lệ %	100%	38,5	38,5	15.4	7.6

Hoàn cảnh xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội trong 5 năm chủ yếu xảy ra tại các bữa ăn gia đình (5/13 vụ) và đám cỗ cưới (5/13 vụ) chiếm 38,5% tổng số vụ ngộ độc thực phẩm; ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể chiếm 15,5% (2/13 vụ) và các địa điểm khác chiếm 1/13 tổng số vụ (7,6%).

Có nhiều cách phân loại nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, nhóm nghiên cứu phân loại các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm theo cách phổ biến như sau:

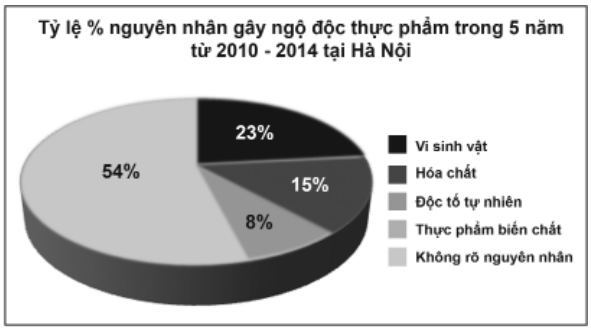
Nguyên nhân gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội trong 5 năm từ 2010-2014 được xác định do vi sinh vật chiếm 23% (3/13 vụ), do hóa chất chiếm 15% (2/13 vụ), do thực phẩm chứa độc tố tự nhiên chiếm 8% (1/13 vụ), thực phẩm bị biến chất không có vụ nào và nguyên nhân gây ngộ độc không xác định chiếm 54% (7/13 vụ). Số các vụ ngộ độc thực phẩm nguyên nhân không xác định chiếm tỷ lệ cao có thể được lý giải bởi bảng 3 bên dưới về tình hình lưu mẫu thực phẩm để làm xét nghiệm trong các vụ ngộ độc, có đến 61,5% các vụ ngộ độc không còn thực phẩm lưu để làm xét nghiệm xác định căn nguyên gây ngộ độc.

Bảng 3. Tình hình lưu mẫu thực phẩm để làm xét nghiệm trong các vụ ngộ độc

Năm	Tổng số vụ NĐTP	Lưu mẫu thực phẩm	
		Có	Không
2010	03	1	2
2011	02	1	1
2012	03	1	2
2013	03	0	3
2014	02	2	0
Tổng số	13	5 (38.5%)	8 (61.5%)

Việc thực hiện lưu mẫu thực phẩm có vai trò quan trọng trong việc xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm. Trong 13 vụ ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội có 08 vụ không có thực phẩm lưu để xét nghiệm căn nguyên; trong 08 vụ không có thực phẩm lưu chủ yếu ở các đám cỗ cưới tự nấu và bữa ăn liên hoan gia đình, mặc dù theo quy định thì đám cỗ cưới tự nấu tại nhà và bữa ăn liên hoan gia đình không bắt buộc phải lưu mẫu thức ăn nhưng khuyến khích lưu mẫu thực phẩm tại các bữa tiệc đông người để tạo điều kiện cho xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, từ đó có các biện pháp xử lý ngộ độc thực phẩm kịp thời.

Biểu đồ 1. Nguyên nhân gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm



Bảng 4. Thức ăn nguyên nhân trong các vụ ngộ độc thực phẩm

Năm	Tổng số vụ NĐTP	Bánh dày	Thịt cóc	Cà muối chua	Tiết canh	Dồi chó	Khác
2010	03	1					2
2011	02		1				1
2012	03			1		1	1
2013	03				1	1	1
2014	02	2					
Tổng số	13	3	1	1	1	2	5

Qua phân tích thức ăn nguyên nhân trong các vụ ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội nói chung và một số vụ ngộ độc thực phẩm điển hình các năm, nhóm nghiên cứu thấy có 3/13 vụ ngộ độc xảy ra tại các bữa cỗ cưới một số huyện ngoại thành Hà Nội do cùng 1 loại thực phẩm bánh dày mà căn nguyên được tìm ra là tụ cầu vàng S.aureus. Đây là một số huyện của Hà Nội có thói quen sử dụng bánh dày trong bữa tiệc và tự làm bánh dày thủ công. Năm 2014 có 02 vụ ngộ độc thực phẩm liên tiếp có liên quan đến bánh dày.

Thịt cóc là một sản phẩm giàu dinh dưỡng nhưng tiềm ẩn nguy cơ gây ngộ độc nếu không biết cách chế biến vì cóc là sản phẩm chứa sẵn độc tố tự nhiên. Tại Hà Nội năm 2011 xảy ra 01 vụ ngộ độc thực phẩm liên quan đến thịt cóc làm 02 người mắc và 01 người tử vong. Đây cũng là trường hợp tử vong duy nhất tại Hà Nội do ngộ độc thực phẩm từ năm 2010 đến nay. Các sản phẩm chứa chất độc tự nhiên nếu ăn sẽ có nguy cơ tử vong rất cao trong các vụ ngộ độc thực phẩm.

Ngoài ra, thức ăn nguyên nhân trong các vụ ngộ độc thực phẩm được ghi nhận tại Hà Nội từ 2010-2014 có những món được cảnh báo nhiều lần qua chiến dịch truyền thông ATTP (món tiết canh) và có những món trước đây chưa được xếp vào nhóm thức ăn nguy cơ (món cà muối chua). Sự ghi nhận thức ăn nguyên nhân trong các vụ ngộ độc thực phẩm cho chúng ta thấy rằng bất cứ thực phẩm nào cũng có thể có nguy cơ mất an toàn nếu không tuân thủ các nguyên tắc trong nuôi trồng và chế biến.

So với cả nước trong 5 năm, qua bảng trên ta thấy số vụ ngộ độc thực phẩm của Hà Nội chiếm 0,015% tổng số vụ ngộ độc thực phẩm của cả nước, số người mắc chiếm 0,007% và số người chết chiếm 0,005%. Số liệu này thấp hơn nhiều so với nghiên cứu của Bùi Quang Lộc về ngộ độc thực phẩm tại tỉnh Đăk Lăk trong 10 năm từ 2004 – 2013 với 3% số vụ, 1,3% số người mắc và 1,4% số người tử vong do ngộ độc thực phẩm của cả nước [1].

Số liệu ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội về số vụ và số người mắc thấp hơn các nghiên cứu tại các tỉnh phía nam. Như nghiên cứu của Trần Thị Thảnh về tình hình ngộ độc thực phẩm tại Tiền Giang từ 2001-2010 so với cả nước chiếm 6% số vụ, 3,9% số mắc và 1,9% số tử vong [11]. Hay nghiên cứu của Nguyễn Kiều Uyên và cộng sự về tình hình ngộ độc thực phẩm tại Bình Dương từ 2000-2007 so với cả nước chiếm 3,1% số vụ, 7,1% người mắc, nhưng tỷ lệ người tử vong của Bình Dương là 0% [10].

Kết quả nghiên cứu tại Hà Nội tương tự một số nghiên cứu trước đây về hoàn cảnh xảy ra ngộ độc thực phẩm chủ yếu tại các bữa ăn gia đình và đám cỗ cưới. Nghiên cứu của Lâm Quốc Hùng và cộng sự về một số đặc điểm dịch tễ học các vụ ngộ độc thực phẩm trong toàn quốc từ 2002-2007 với tỷ lệ ngộ độc tại bữa ăn gia đình là 50% [7]. Nghiên cứu của Bùi Quang Lộc về ngộ độc thực phẩm tại tỉnh Đăk Lăk trong 10 năm từ 2004 – 2013, ngộ độc thực phẩm tại bữa ăn gia đình chiếm tỷ lệ cao nhất 29/52 vụ (55,8%), tiếp đến là đám cưới chiếm 9/52 vụ (17,3%) [1].

Số liệu tại Hà Nội khác so với nghiên cứu của Nguyễn Kiều Uyên và cộng sự về về tình hình ngộ độc thực phẩm tại Bình Dương từ 2000-2007 thì hoàn cảnh xảy ra ngộ độc thực phẩm tại Bình Dương chủ yếu tại bếp ăn tập thể chiếm 90%, bữa ăn gia đình chiếm 8%, đám cưới chiếm 2%[10]. Có thể lý giải cho điều này vì tỉnh Bình Dương là địa phương tập trung rất đông các khu công nghiệp, khu chế suất có số lượng bếp ăn tập thể cao và lượng suất ăn của mỗi bếp ăn lớn.

Tóm lại, nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật chiếm chiếm 23% (3/13 vụ), do hóa chất chiếm 15% (2/13 vụ), do thực phẩm chứa độc tố tự nhiên chiếm 8% (1/13 vụ), thực phẩm bị biến chất không có vụ nào và nguyên nhân không xác định chiếm 54% (7/13 vụ).

Chúng tôi khuyến nghị:

- Tăng cường truyền thông phòng chống ngộ độc thực phẩm đến từng gia đình, thôn xóm, đặc biệt các huyện ngoại thành, khu vực bán sơn địa. Chú trọng truyền thông phòng chống ngộ độc do nhóm thực phẩm chứa sẵn chất độc tự nhiên phổ biến tại địa phương như thịt cóc, củ sắn..

- Tăng cường kiểm tra giám sát, thanh tra các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm. Chú trọng giám sát, lấy mẫu xét nghiệm đột xuất các cơ sở sản xuất thủ công như: rượu, bánh dày, bún, ...

- Kiểm soát, tuyên truyền thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thực phẩm tối thiểu 24 giờ theo quy định đối với các nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống. Khuyến cáo các bữa tiệc đông người, đám cưới, giỗ, liên hoan gia đình thực hiện lưu mẫu thực phẩm.

Tài liệu tham khảo

1. Bùi Quang Lộc, Trương Hữu Hoài (2014), Tình hình ngộ độc thực phẩm tại tỉnh Đăk Lăk từ năm 2004 đến 2013, Tạp chí Y học Thực hành số 933-934, trang 213, XB 11/2014 .

2. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội – Báo cáo tổng kết hoạt động VSATTP các năm từ năm 2010 đến năm 2014.

3. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội – Báo cáo chi tiết các vụ ngộ độc thực phẩm từ năm 2010 đến năm 2014.

4. Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế - Số liệu ngộ độc thực phẩm toàn quốc từ 2010 – 2014,Website Cục An toàn thực phẩm http://vfa.gov.vn/so-lieu-bao-cao/ngo-doc-thuc-pham.vfa.

5. Đặng Oanh (2007), Tình hình ngộ độc thực phẩm tại tỉnh Tây Nguyên năm 2004-2007, Kỷ yếu Hội nghị Khoa học An toàn vệ sinh thực phẩm lần 4 năm 2007, trang 224-229.

6. Hồ Sỹ Biên, Phan Thị Thảo Vinh (2014), Nghiên cứu thực trạng Ngộ độc thực phẩm tại tỉnh Quảng Trị năm 2009 và 2013, Tạp chí Y học Thực hành số 933-934, trang 197, XB 11/2014.

7. Lâm Quốc Hùng, Tạ Ngọc Thanh, Nguyễn Phương Mai (2007), Một số đặc điểm dịch tễ học các vụ ngộ độc thực phẩm trong toàn quốc từ năm 2002 đến tháng 9 năm 2007, Kỷ yếu Hội nghị Khoa học An toàn vệ sinh thực phẩm lần 4 năm 2007, trang 189-200.

8. Lưu Ngọc Hoạt (2014), Nghiên cứu khoa học trong y học, NXB Y học 2014.

9. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 do Quốc hội nước CH XHCN Việt Nam ban hành ngày 17 tháng 6 năm 2010.

10. Trần Minh Hoàng, Nguyễn Kiều Uyên, Hồng Hữu Đức (2009), Tình hình ngộ độc thực phẩm tại tỉnh Bình Dương từ năm 2000-2007, Kỷ yếu Hội nghị Khoa học An toàn vệ sinh thực phẩm lần 5 năm 2009, trang 204-211.

11. Trần Thị Thảnh (2012), Tình hình ngộ độc thực phẩm tại Tiền Giang trong 10 năm từ năm 2001 đến 2010, Tạp chí Y học Thực hành số 842, trang 226, XB 10/2012.