



VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

LẤY MẪU, KIỂM NGHIỆM
XÁC ĐỊNH NGUYÊN NHÂN NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Ninh Bình, 03/2026

Nội dung báo cáo



Quy định điều tra và lấy mẫu NĐTP

Kiểm nghiệm, xác định nguyên nhân NĐTP

Thực trạng và đề xuất sửa đổi

Nội dung chính

- Chương I: Quy định chung (phạm vi, đối tượng, thuật ngữ, nguyên tắc).
- Chương II: Khai báo và báo cáo NĐTP.
- Chương III–IV: Phương pháp & 11 bước điều tra (kèm biểu mẫu).
- Chương V: Kết luận, xử lý và công bố thông tin.
- Chương VI: Tổ chức thực hiện.

Khung nguyên tắc khi vụ xảy ra vụ NĐTP

1) Tiếp nhận thông tin và Báo cáo
Xác định đúng vụ NĐTP



2) Chuẩn bị điều tra



3) Thu thập thông tin dữ liệu



4) Lấy mẫu – xét nghiệm



5) Kết luận – xử lý



6) Công bố/Truyền thông

Phương pháp điều tra ngộ độc thực phẩm

Chuẩn bị điều tra

- Biểu mẫu
- Dụng cụ
- Nhân sự: cán bộ dịch tễ, vi sinh vật, vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, truyền nhiễm



PHỤ LỤC

CÁC BƯỚC ĐIỀU TRA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 39/2006/QĐ-BYT ngày 13 tháng 12 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

1. Điều tra cá thể bị NDTP

Bảng 1: Điều tra cá thể bị NDTP (mẫu điều tra 1)

TT	Ho và tên	Tuổi	Giới	Địa chỉ	Thời gian phát bệnh		Triệu chứng								Ngày lấy mẫu phân	Kết quả xét nghiệm
					Ngày	Giờ	Đau bụng	Tiêu chảy	Buồn nôn	Nôn	Co giật	Nội mê đay	Sốt	Khác		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
1								(5 X) (4 X)		(5 X) (4 X)						
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																

Ngày ...tháng ...năm
Người điều tra

Phương pháp điều tra ngộ độc thực phẩm

- Điều tra người mắc, người ăn, người liên quan đến vụ ngộ độc
- Điều tra cơ sở
- Điều tra hệ thống và giải pháp lưu thông thực phẩm
- Phỏng vấn thầy thuốc
- Lấy mẫu kiểm tra
- Bảo quản mẫu



Quy trình điều tra ngộ độc thực phẩm (11 bước)



1. Điều tra cá thể bị NĐTP .
2. Điều tra những người đã ăn bữa ăn X và bữa ăn Y không bị NĐTP.
3. Điều tra thức ăn đã ăn, người ăn và thời gian ăn.
4. Điều tra những thức ăn, số người ăn và không ăn bị NĐTP và không bị NĐTP ở bữa ăn X và bữa ăn Y.
5. Điều tra bữa ăn nguyên nhân.
6. Điều tra thức ăn nguyên nhân.
7. Điều tra nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm.
8. Điều tra tiền sử bệnh tật những người chế biến, nấu nướng phục vụ ăn, uống.
9. Điều tra các mẫu thức ăn thu hồi để xét nghiệm.
10. Điều tra cơ sở.
11. Điều tra điều kiện môi trường và dịch bệnh ở địa phương.

Kết luận vụ ngộ độc thực phẩm

- Kết luận kết quả điều tra.
- Kiến nghị các biện pháp xử lý ngộ độc thực phẩm.
- Kiến nghị xử lý theo pháp luật.
- Công bố ngộ độc thực phẩm.



Sở An toàn thực phẩm kết luận đây là vụ ngộ độc thực phẩm do cơ sở bánh mì cóc cô Bích gây ra, với tác nhân là bánh mì nhiễm vi khuẩn *Salmonella*.

QĐ 5327/2003/QĐ-BYT lấy mẫu thực phẩm bệnh phẩm



(1) Chuẩn bị lấy mẫu



(2) Lấy mẫu



Quy trình lấy mẫu



(3) Bao gói, dán nhãn, ghi thông tin mẫu



(4) Viết biên bản



(5) Bảo quản, vận chuyển

Chuẩn bị dụng cụ



1. **Dụng cụ lấy mẫu** cần đảm bảo:

- Làm bằng vật liệu trung tính, vô trùng
- Không bị thực phẩm ăn mòn, khử trùng được

2. Dung tích chứa được ít nhất 250ml hoặc 250g thực phẩm, có nắp đậy kín, tránh rò rỉ mẫu ra ngoài.

3. **Dụng cụ bảo quản mẫu**: đảm bảo giữ mẫu được lạnh hoặc điều kiện phù hợp với từng loại mẫu.



Lấy mẫu



Yêu cầu đối với phòng kiểm nghiệm



- Tại phòng kiểm nghiệm, mẫu thực phẩm, bệnh phẩm phải được bảo quản:
 - ❖ Thực phẩm bảo quản đông lạnh phải được giữ ở nhiệt độ dưới -5°C
 - ❖ Thực phẩm tươi, thực phẩm chế biến sẵn phải được giữ ở nhiệt độ $0^{\circ}-5^{\circ}\text{C}$.
 - ❖ Thực phẩm khô, đồ hộp không cần bảo quản lạnh.
 - ❖ Bệnh phẩm bảo quản ở nhiệt độ $0^{\circ}-5^{\circ}\text{C}$.
- Mẫu kiểm tra vi sinh vật được chia làm 02 đơn vị mẫu: bảo quản ở -70°C và $0^{\circ}-5^{\circ}\text{C}$.
- Tất cả các mẫu thực phẩm, mẫu bệnh phẩm phải được kiểm nghiệm ngay trong vòng 24 giờ. Nếu quá năng lực kiểm nghiệm thì phòng kiểm nghiệm phải gửi ngay mẫu đến phòng kiểm nghiệm tuyến trên.

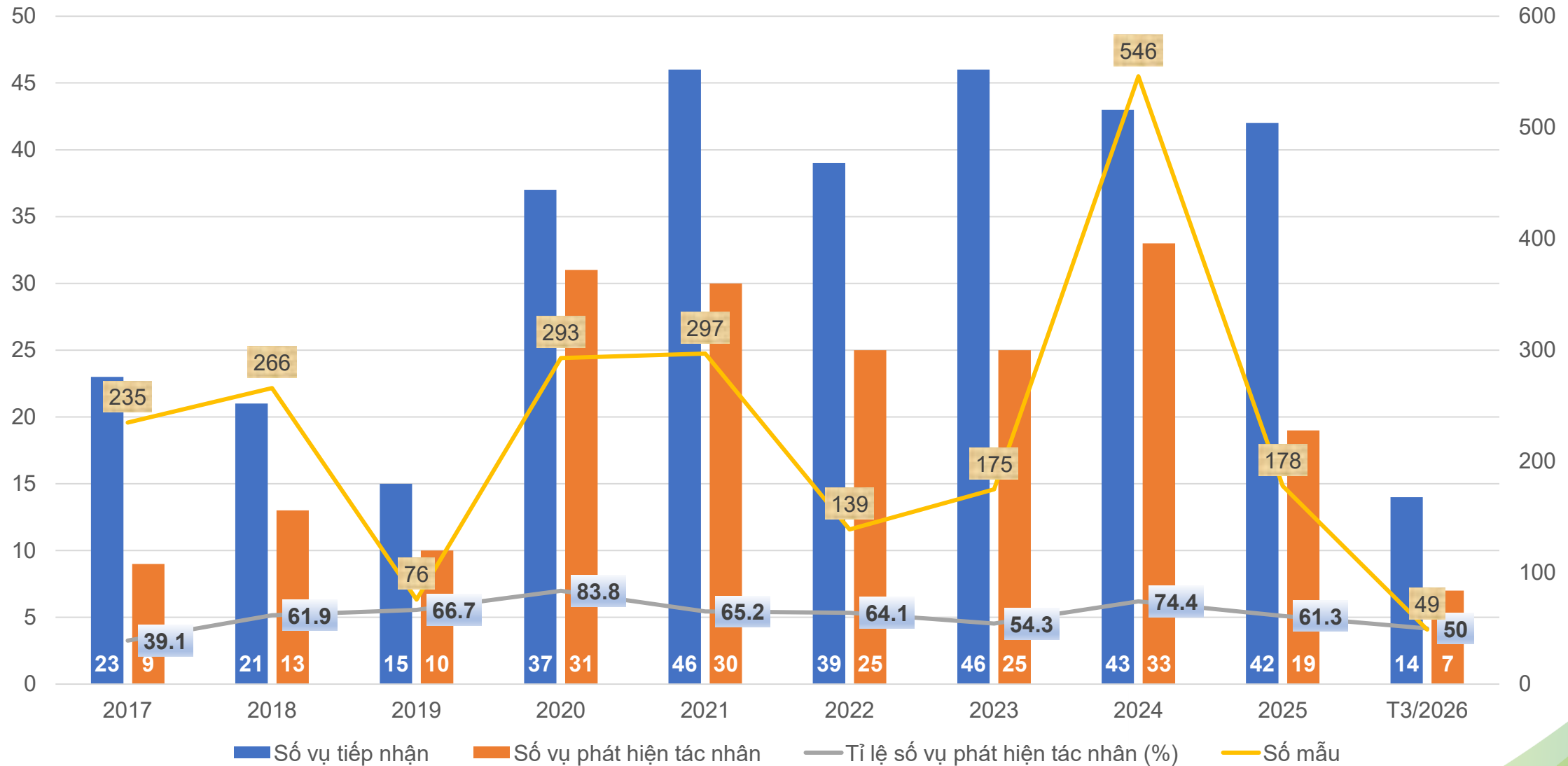
Kiểm nghiệm xác định nguyên nhân NĐTP



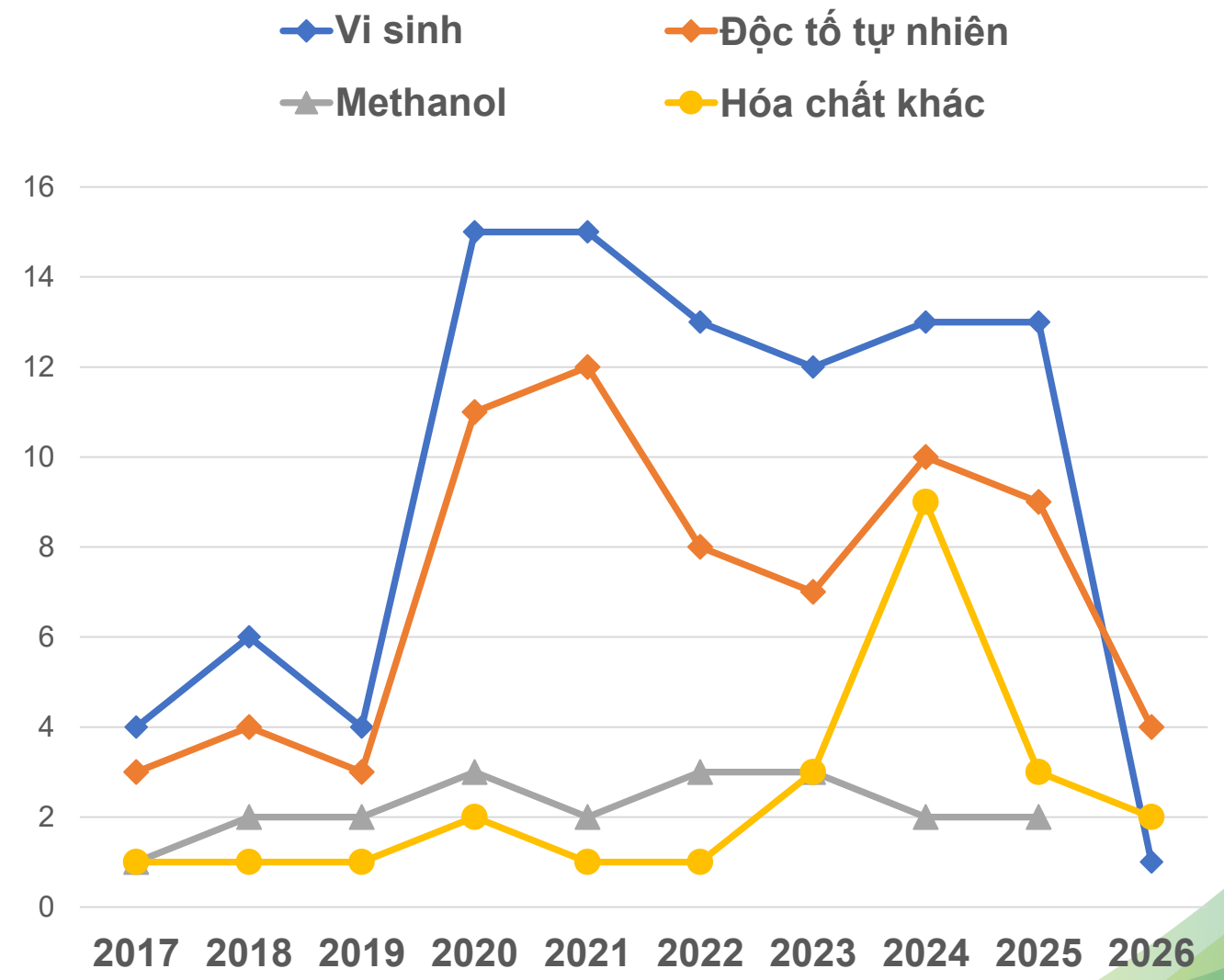
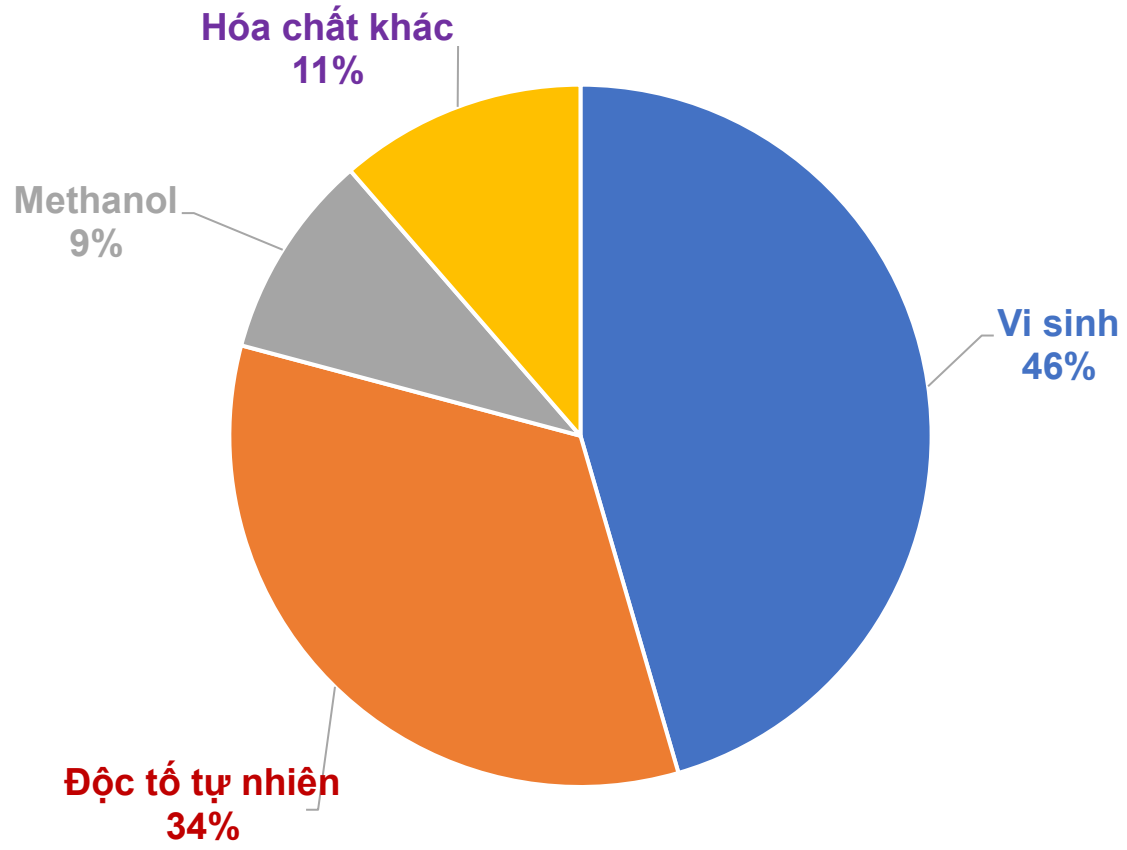
	Năm	Tổng số vụ		
		Số vụ ngộ độc (vụ)	Số mắc (người)	Chết (người)
Giai đoạn 2015 - 2010	2016	174	4.554	12
	2017	148	4.087	24
	2018	108	3.472	17
	2019	88	2.235	11
	2020	139	3.094	30
Trung bình/năm		131.4	3.4884	18.8
Giai đoạn 2020 - 2024	2020	139	3.094	30
	2021	81	1.942	18
Giai đoạn 2021 - 2025	2022	66	1.489	29
	2023	125	2.149	28
	2024	135	4.936	24
	2025	70	1.558	17

* Báo cáo công tác Y tế hàng năm

Kiểm nghiệm xác định nguyên nhân ngộ độc thực phẩm của VKNATVSTPQG 2017 - 2026



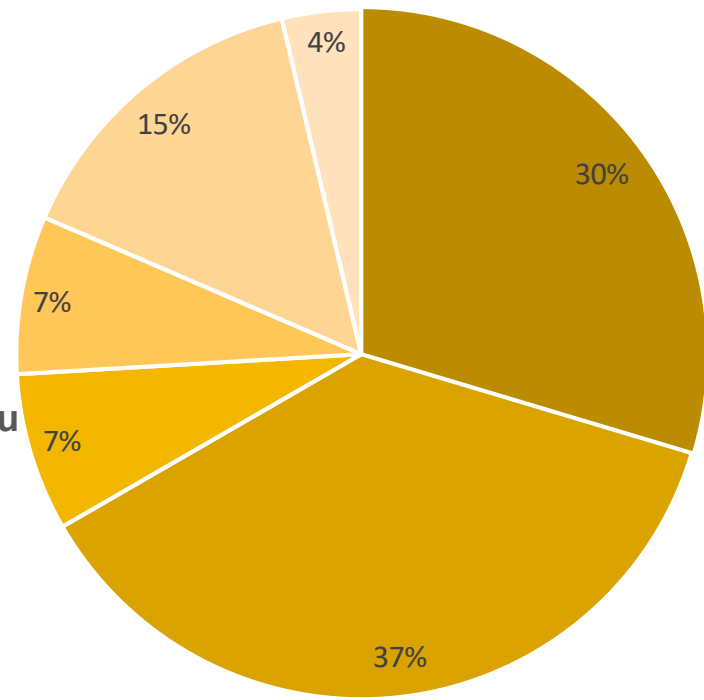
Kiểm nghiệm xác định nguyên nhân ngộ độc thực phẩm của VKNATVSTPQG 2017 - 2026



Kiểm nghiệm xác định nguyên nhân ngộ độc thực phẩm của VKNATVSTPQG 2017 - 2026

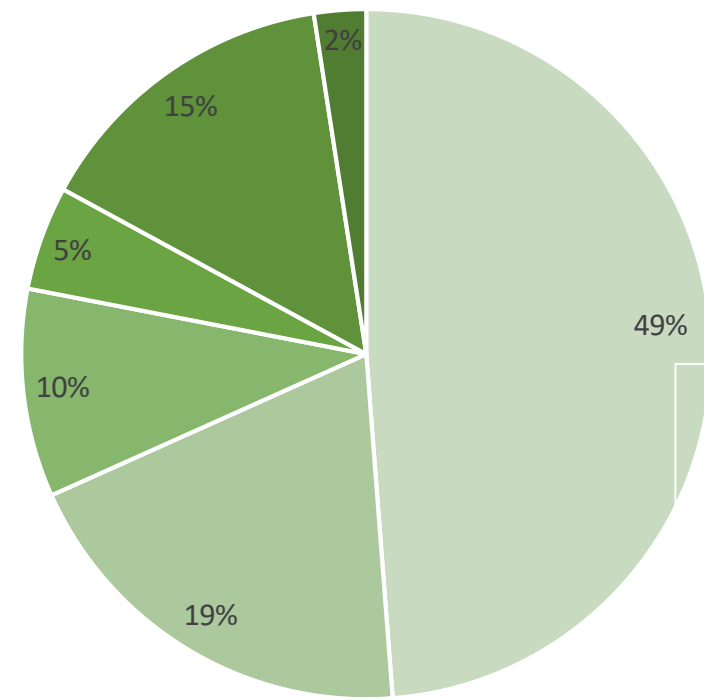


Mối nguy vi sinh



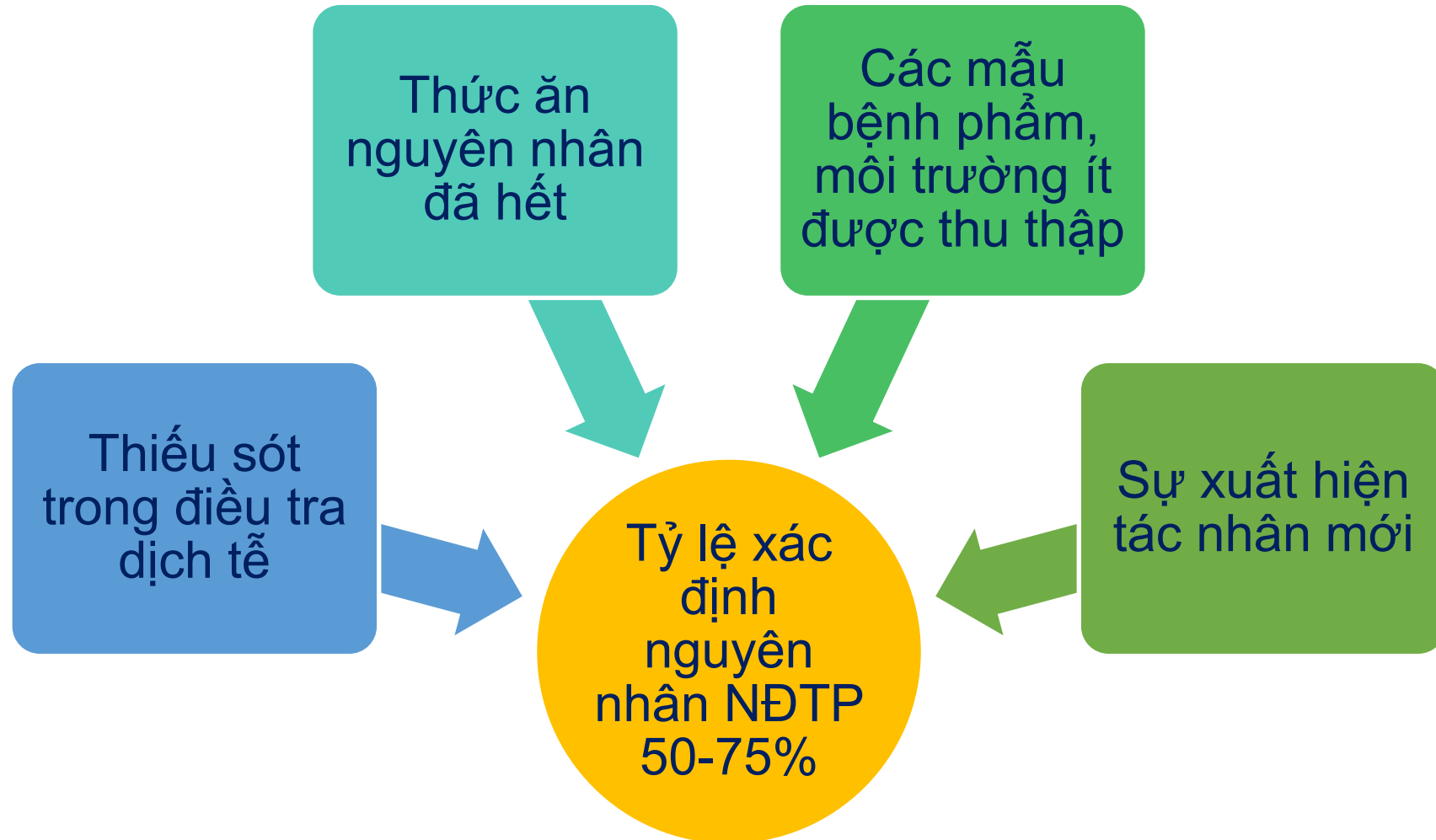
- S. aureus và độc tố tụ cầu
- Vi sinh chỉ điểm vệ sinh
- Salmonella
- Enterobacteriaceae
- B. cereus
- Clostridium botulinum

Độc tố tự nhiên



- Nấm
- Lá, Quả (lá ngón, hoa chuông hồng châu, hạt củ đậu)
- Rượu ngâm (thương lục, mã tiền)
- Cóc
- Cá biển (histamine)
- Khác

Khó khăn trong KN xác định nguyên nhân NĐTP



Các điểm cần lưu ý

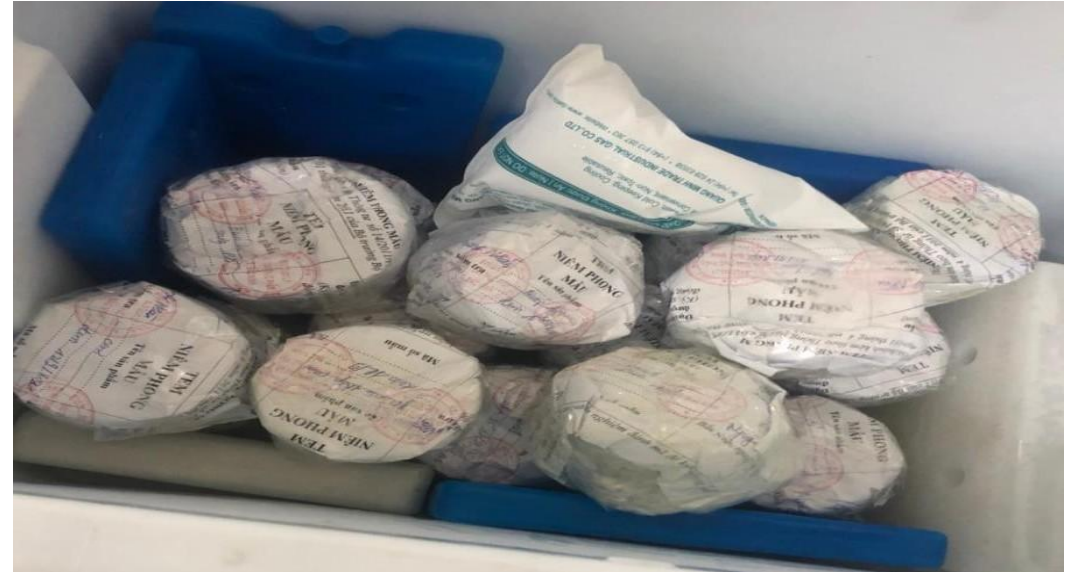
- Lấy được đúng mẫu là thức ăn và bữa ăn nguyên nhân: cần lấy đúng mẫu tại nơi xảy ra ngộ độc
- Công tác kiểm nghiệm xác định nguyên nhân ngộ độc thực phẩm **phụ thuộc** vào **chất lượng và số lượng mẫu lấy tại bữa ăn nguyên nhân**



Các điểm cần lưu ý

Bảo quản mẫu, vận chuyển mẫu

- **Bảo quản mẫu đúng điều kiện:**
 - + Dụng cụ chứa đựng, bao gói phù hợp
 - + Điều kiện bảo quản về nhiệt độ.
- **Đảm bảo điều kiện lấy mẫu bảo quản vận chuyển mẫu bệnh phẩm.**



Bảo quản và vận chuyển mẫu



Mẫu thực phẩm



Thùng giữ nhiệt



Đặt đá khô xuống đáy thùng



Đặt một lớp vật liệu cách nhiệt (ví dụ: màng xốp bong bóng)



Đặt mẫu vào



Đặt một lớp vật liệu cách nhiệt (ví dụ: màng xốp bong bóng)



Đặt đá khô lên vật liệu cách nhiệt và đóng nắp thùng

Thực trạng và đề xuất sửa đổi



1

Thực trạng

Thống nhất định nghĩa trong các văn bản, tiêu chí xác định vụ ngộ độc thực phẩm

+ Luật ATTP: Ngộ độc thực phẩm là tình trạng bệnh lý do hấp thụ TP bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.

+ Quyết định 39: Vụ ngộ độc thực phẩm 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.

Đề xuất sửa đổi

- Vụ ngộ độc thực phẩm là sự cố trong đó 2 người trở lên có dấu hiệu mắc cùng một bệnh khi ăn cùng một loại thực phẩm **và phân tích dịch tễ học cho thấy thực phẩm là nguồn gốc của bệnh**. Trường hợp chỉ có một người mắc và bị tử vong cũng được coi là một vụ ngộ độc thực phẩm.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 8

CX/FH 18/50/8 Add.1

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

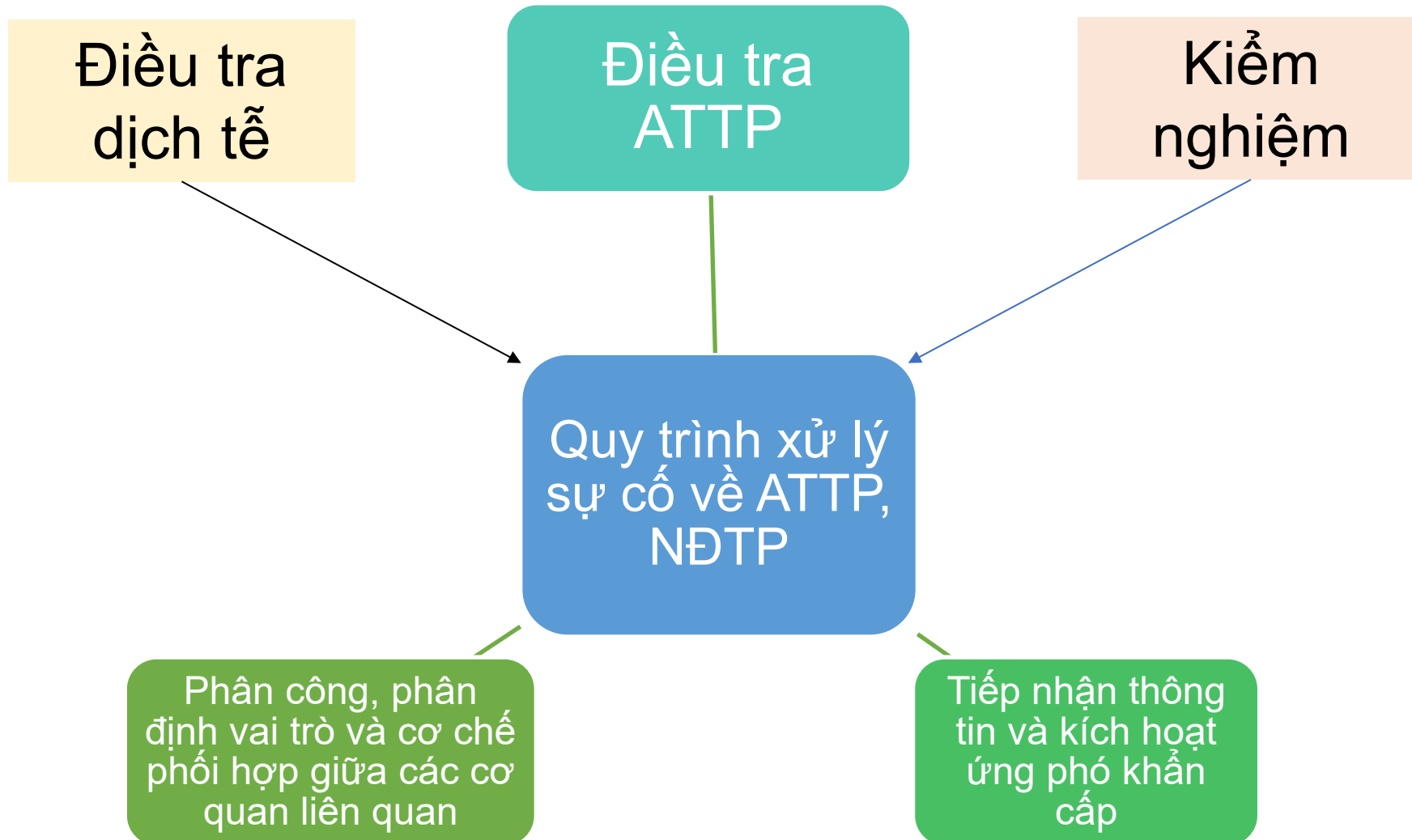
<https://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00001771.htm>

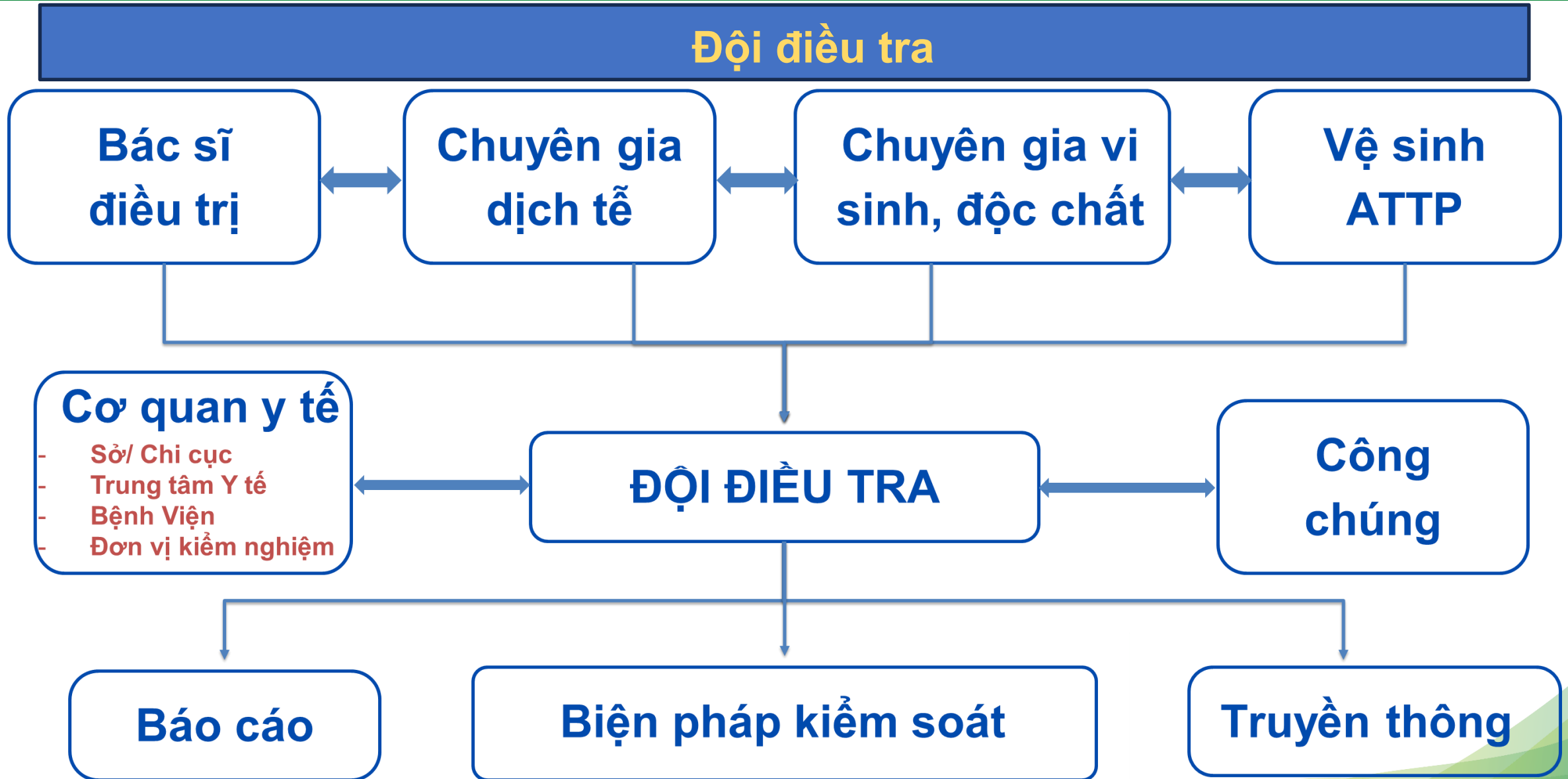
Thực trạng và đề xuất sửa đổi



2

Thực trạng	Đề xuất sửa đổi
<ul style="list-style-type: none">- Chưa quy định rõ chức năng của từng đơn vị, quy chế phối hợp giữa các đơn vị điều tra.- Chưa quy định rõ đơn vị lấy mẫu bệnh phẩm	<p>Thực hiện chính quyền 2 cấp, cần:</p> <ul style="list-style-type: none">- Quy định cụ thể chức năng, nhiệm vụ của từng cơ quan y tế từ TW đến địa phương có vai trò như thế nào trong công tác điều tra và lấy mẫu NĐTP- Quy chế phối hợp điều tra NĐTP giữa các cơ quan chức năng với nhau, với cơ sở nguyên nhân và quy định phối hợp lấy mẫu bệnh phẩm





3

Thực trạng

- Không xác định đúng thức ăn nguyên nhân
- Không lấy được thức ăn nguyên nhân
- Thức ăn lưu không còn do quy định lưu mẫu **tối thiểu 24h** (theo quyết định 1246/QĐ-BYT)

Đề xuất sửa đổi

- Thực hiện mời đủ các thành phần đoàn điều tra
- Điều tra đầy đủ các yếu tố liên quan đến vụ NĐTP (người bệnh, người lành, môi trường,)
- **Tăng thời gian lưu mẫu**, để có thể thu thập được thức ăn nguyên nhân, thức ăn lưu khi xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.

Thực trạng và đề xuất sửa đổi



4

Tồn tại

- Chưa có hướng dẫn chi tiết về lấy mẫu thực phẩm, mẫu bệnh phẩm, mẫu môi trường,
- Chưa quy định thời gian lấy mẫu bệnh phẩm.



Đề xuất sửa đổi

- Về lấy mẫu thực phẩm: áp dụng các quy định về lấy mẫu vi sinh và hóa học theo TCVN/ ISO,...
- Về lấy mẫu bệnh phẩm: áp dụng các hướng dẫn của CDC Hoa Kỳ, dụng cụ sử dụng
- Về lấy mẫu môi trường: áp dụng quy định lấy mẫu bề mặt của TCVN (ISO)
- Thời gian thu thập mẫu bệnh phẩm:
 - ❖ Vi khuẩn: trong giai đoạn tiêu chảy cấp (càng sớm càng tốt sau khởi phát bệnh)
 - ❖ Hóa chất: trong vòng 48h sau khi tiếp xúc
 - ❖ Ký sinh trùng: càng sớm càng tốt
 - ❖ Virus: trong vòng 48-72h sau khi khởi phát bệnh

Thực trạng và đề xuất sửa đổi



	Tồn tại	Đề xuất sửa đổi
5	<ul style="list-style-type: none">- Chưa có hướng dẫn cơ chế về phản ứng nhanh khi xảy ra NĐTP	<ul style="list-style-type: none">- Quy định cơ chế phản ứng nhanh khi có thông tin vụ NĐTP<ul style="list-style-type: none">+ Đơn vị đầu mối+ Các hành động khẩn cấp
6	<ul style="list-style-type: none">- Hiện nay thông tin NĐTP do các đơn vị báo đài đăng tin đã dẫn tới một số thông tin sai lệch về vụ NĐTP	<ul style="list-style-type: none">- Cần quy định rõ đơn vị thực hiện nhiệm vụ truyền thông về NĐTP, cung cấp thông tin tới cơ quan báo chí- Tăng cường hoạt động truyền thông phòng ngừa

Hoạt động truyền thông phòng ngừa NĐTP

SỔ TAY PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC NẤM


*“Dùng trong tuyên truyền phòng chống nguy cơ
ngộ độc nấm tại các tỉnh miền núi phía Bắc”*







Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
Địa chỉ: 65 Phạm Thiện Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội
Website: nifco.gov.vn



BO Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC LÁ NGÓN

PHÂN BỐ

HÀ GIANG, TUYÊN QUANG,
LAI CHÂU, LÃO CAI, LANG
SON, QUẢNG NINH, HOÀ
BÌNH, ĐIỆN BIÊN, KON
TUM,...

TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC
XUẤT HIỆN 5 – 30 PHÚT SAU ĂN

ĐAU BỤNG
ĐÁ LẠNH

BUỒN NÔN
VẢ MỒ HÔI

YẾU CỐ
LIỆT CỐ

THỞ YẾU
THỞ CHẠM

GIẢM ĐÓNG TỬ


RĂNG CẢN CHÁT
SỤP MÍ

TỤT THUYẾT AP
NGỪNG TIM

PHÒNG - TRÁNH

**KHÔNG ĂN HOA QUẢ,
THỰC VẬT LẠ/NGHI NGỜ**

Đơn vị phát hành:
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
Địa chỉ: 65 Phạm Thiện Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội
Website: nifco.gov.vn



XỬ TRÍ NGỘ ĐỘC

SƠ CỨU TẠI CHỖ
GÂY NỖN CHO
NGƯỜI NGHI BỊ NGỘ ĐỘC

SƠ CỨU TẠI CHỖ
ĐẾN NGAY CƠ SỞ Y TẾ GẦN NHẤT
ĐỂ ĐƯỢC CẤP CỨU, ĐIỀU TRỊ KỊP
THỜI KHI XUẤT HIỆN CÁC TRIỆU
CHỨNG NGỘ ĐỘC

Tài liệu dành cho người dân



BO Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC QUẢ HỒNG TRẦU

PHÂN BỐ

LÃO CAI, HÀ GIANG, THÁI
NGUYÊN, VINH PHÚC, BẮC
GIANG, HÀ NỘI, HOÀ BÌNH,
THANH HÓA, NGHỆ AN,
QUẢNG BÌNH, ĐẮK NÔNG,
KHUẤT HÒA, ...

TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC
XUẤT HIỆN 3 – 6 GIỜ SAU ĂN QUẢ

ĐAU BỤNG
ĐỨ ĐỘI

BUỒN NÔN
TIÊU CHẢY

THỞ GẤP
SUY HỒ HẤP

CHÔNG MẮT

MET MỐI
LỢ MỠ

LOẠN NHỊP
NGỪNG TIM

PHÒNG - TRÁNH

**KHÔNG ĂN HOA QUẢ,
THỰC VẬT LẠ/NGHI NGỜ**

Đơn vị phát hành:
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
Địa chỉ: 65 Phạm Thiện Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội
Website: nifco.gov.vn



XỬ TRÍ NGỘ ĐỘC

SƠ CỨU TẠI CHỖ
GÂY NỖN CHO
NGƯỜI NGHI BỊ NGỘ ĐỘC

SƠ CỨU TẠI CHỖ
ĐẾN NGAY CƠ SỞ Y TẾ GẦN NHẤT
ĐỂ ĐƯỢC CẤP CỨU, ĐIỀU TRỊ KỊP
THỜI KHI XUẤT HIỆN CÁC TRIỆU
CHỨNG NGỘ ĐỘC

Tài liệu dành cho người dân



BO Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC HOA CHUÔNG

PHÂN BỐ

ĐƯỢC TRỒNG
LÀM CẢNH
TẠI CÁC VÙNG MIỀN
TẠI VIỆT NAM

TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC
XUẤT HIỆN 5 – 30 PHÚT SAU ĂN

ĐAU BỤNG

KHÓ THỞ

CƠ THẤT
TIẾT NIỆU
TỰ CUNG

ẢO GIÁC
MẮT TRỊ NHỎ

GIẢM ĐÓNG TỬ

NHẢY CẢM
ẢNH SÁNG

KHÔ
MIỆNG

MẠCH NHANH

PHÒNG TRÁNH

**KHÔNG ĂN HOA QUẢ,
THỰC VẬT LẠ HOẶC NGHI NGỜ**

Đơn vị phát hành:
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
Địa chỉ: 65 Phạm Thiện Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội
Website: nifco.gov.vn



XỬ TRÍ NGỘ ĐỘC

SƠ CỨU TẠI CHỖ
GÂY NỖN CHO
NGƯỜI NGHI BỊ NGỘ ĐỘC

SƠ CỨU TẠI CHỖ
ĐẾN NGAY CƠ SỞ Y TẾ GẦN NHẤT
ĐỂ ĐƯỢC CẤP CỨU, ĐIỀU TRỊ KỊP
THỜI KHI XUẤT HIỆN CÁC TRIỆU
CHỨNG NGỘ ĐỘC

Tài liệu dành cho người dân



BO Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC CỐC

BỘ PHẬN CHỨA ĐỘC

**TUYÊN MANG TẠI
DA - TRƯNG
NỘI TANG**

TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC
XUẤT HIỆN 15 – 30 PHÚT SAU ĂN

ĐAU BỤNG

BUỒN NÔN/
NỠN

CHÔNG MẮT
LẤN LỘN

RỐI LOẠN
TRIEU CỨNG

LOẠN NHỊP TIM

NGẤT - HỒI MỆ

TỬ VONG

PHÒNG TRÁNH

**ĐỌC TỬ CỐC KHÔNG BỊ
PHẢN HỨ BỞI NHIỆT**

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĂN:
▶ DA, TRƯNG, NỘI TANG CỐC
▶ THỊT CỐC ĐỂ LÂM VỚI CÁC
BỘ PHẬN CHỨA ĐỘC
▶ CÁC SẢN PHẨM TỪ CỐC
▶ KHÔNG RÕ NGUỒN GỐC

Đơn vị phát hành:
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
Địa chỉ: 65 Phạm Thiện Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội
Website: nifco.gov.vn



XỬ TRÍ NGỘ ĐỘC

SƠ CỨU TẠI CHỖ
GÂY NỖN CHO
NGƯỜI NGHI BỊ NGỘ ĐỘC

SƠ CỨU TẠI CHỖ
ĐẾN NGAY CƠ SỞ Y TẾ GẦN NHẤT
ĐỂ ĐƯỢC CẤP CỨU, ĐIỀU TRỊ KỊP
THỜI KHI XUẤT HIỆN CÁC TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC

Tài liệu dành cho người dân

Thực trạng và đề xuất sửa đổi

Thực trạng

7 - Các quy định hiện hành chưa ban hành đầy đủ mức ô nhiễm vi sinh và hóa học

Đề xuất

- Ban hành đủ mức giới hạn ô nhiễm vi sinh, hóa học
+ Thực phẩm chế biến sẵn (cơm hộp, canh,...)
+ Thực phẩm nông sản (rau, thủy hải sản,...)



Bacillus Cereus Reheated Rice Syndrome



Thực trạng và đề xuất sửa đổi



8

Tồn tại	Đề xuất
<ul style="list-style-type: none"> Chưa thực hiện các nghiên cứu nhằm dự phòng và ngăn ngừa nguy cơ 	<ul style="list-style-type: none"> Thực hiện các nghiên cứu để xác định mức giới hạn gây nguy hiểm cho sức khỏe con người Thực hiện đánh giá nguy cơ, nhận diện thực phẩm nguy cơ thấp, nguy cơ cao, nguy cơ trung bình Từ các kết quả giám sát hàng năm, xây dựng và ban hành các kế hoạch phòng ngừa



Health Canada / Santé Canada

Your health and safety... our priority.

Votre santé et votre sécurité... notre priorité.

Microbial Guidelines for Ready-to-Eat Foods – A Guide for the Conveyance Industry and Environmental Health Officers (EHO)

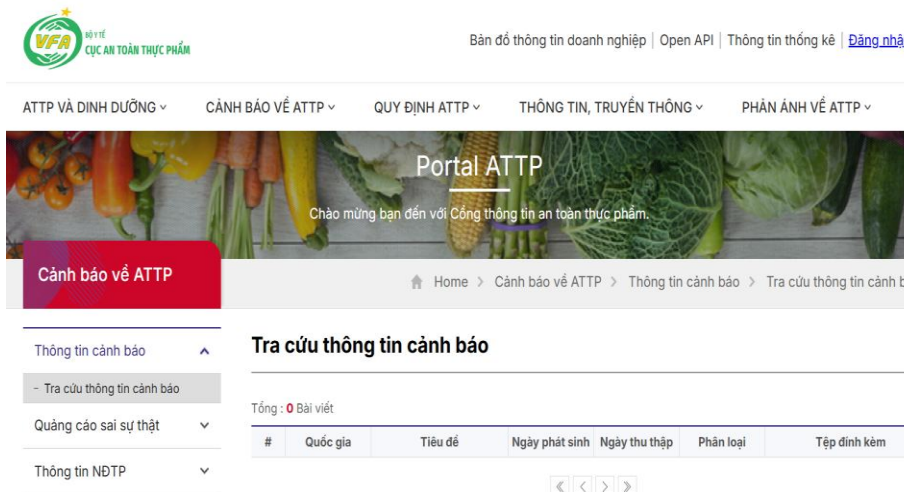
Member State	Specific type of food	Sampling stage or point of application	Specific sampling plan indicating the parameters m , M , $c^{(c)}$ and $n^{(d)}$ (if applicable) or guideline limits
Austria	RTE food including spices ^(a) , presumptive <i>Bacillus cereus</i> > 10,000 CFU/g, unsafe – unfit for human consumption		
	RTE food including spices ^(a) , presumptive <i>Bacillus cereus</i> > 100,000 CFU/g, unsafe – injurious to health		
	Dried infant formulae intended for infants below 3 months of age ^(a) , presumptive <i>Bacillus cereus</i> > 5,000 CFU/g, unsafe – unfit for human consumption		
Belgium ^(b)	RTE foods (cooked)	HORECA/distribution	$m = 1,000$ CFU/g, $M = 10,000$ CFU/g, $c = 2$, $n = 5$
	RTE foods (cooked)	Kindergarten/processing	$m = 100$ CFU/g, $M = 1,000$ CFU/g, $c = 2$, $n = 5$
	Pasteurised milk/spices/gelatine/meat substitutes	Processing/distribution	$m = 1,000$ CFU/g, $M = 10,000$ CFU/g, $c = 2$, $n = 5$
	Prepared milk in baby bottles	Maternity dep. hospital	$m = 50$ CFU/g, $M = 500$ CFU/g, $c = 1$, $n = 5$

Thực trạng và đề xuất sửa đổi



9

Thực trạng	Đề xuất
<ul style="list-style-type: none">Hệ thống quản trị an toàn thực phẩm chưa theo dõi đầy đủ thông tin về ngộ độc, sự cố về ATTP cập nhật chậm	<ul style="list-style-type: none">Hoàn thiện hệ thống cơ sở dữ liệu về ngộ độc thực phẩm, sự cố an toàn thực phẩm theo thời gian thựcXây dựng hệ thống cảnh báo nhanh về ATTP, kết nối với quốc tế và công chúng



Cảnh báo Liên Minh Châu Âu Về Tăng Cường Kiểm Tra Đối Với Sầu Riêng Nhập Khẩu Từ Việt Nam



Thực trạng và đề xuất sửa đổi



10

Thực trạng	Đề xuất
<ul style="list-style-type: none">- Chưa kiện toàn hệ thống quản lý ATTP cũng như Kiểm nghiệm. Chưa có qui định cơ chế phối hợp giữa các bộ trong tình huống khẩn cấp.- Nhân lực và cơ sở hạ tầng chưa được chú trọng trong kiểm nghiệm phát hiện các tác nhân/ độc tố mới, lạ.	<ul style="list-style-type: none">- Kiện toàn hệ thống KN từ Trung ương đến Địa phương.- Tăng cường đầu tư, đào tạo hệ thống kiểm nghiệm đáp ứng yêu cầu kiểm nghiệm chất độc.

1. Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006
2. Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15/7/2020.
3. Quyết định số 5327/2003/QĐ-BYT ngày 13/10/2023.
4. Báo cáo công tác Y tế các năm của BYT
5. Tổng hợp ý kiến các đơn vị địa phương về QĐ 39 – Cục ATTP
6. Báo cáo Đánh giá thực trạng triển khai Quyết định số 39/2006/QĐ- BYT Ngày 13/12/2006 và Quyết định số 5327/2003/QĐ-BYT ngày 13/10/2003 của Bộ Y Tế, Tồn tại và khuyến nghị - Dự án SAFEGRO kết hợp Cục An toàn thực phẩm



XIN TRÂN TRỌNG CẢM ƠN!

Phòng Khoa học, đào tạo và hợp tác quốc tế

ĐT: 024 39335735

Email: khdt@nifc.gov.vn