

BỘ Y TẾ

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT
NAM**

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 5327/2003/QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 13 tháng 10 năm 2003

QUYẾT ĐỊNH

**VỀ VIỆC BAN HÀNH “QUY ĐỊNH VỀ LẤY MẪU THỰC PHẨM VÀ BỆNH
PHẨM KHI XẢY RA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM”**

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ theo Nghị định số 49/2003/NĐ-CP ngày 15/5/2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế; Căn cứ theo Nghị định số 86/CP ngày 08/12/1995 của Chính phủ về việc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước đối với chất lượng hàng hoá; Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học Đào tạo, Vụ trưởng Vụ Pháp chế - Bộ Y tế và Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm,

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy định về lấy mẫu thực phẩm và bệnh phẩm khi xảy ra ngộ độc thực phẩm”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày kể từ ngày đăng công báo.

Điều 3. Các ông, bà: Chánh văn phòng, Chánh thanh tra, Vụ trưởng của các Vụ: Khoa học và Đào tạo, Pháp chế - Bộ Y tế; Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ Y tế chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**KT. BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ
THỨ TRƯỞNG**

Trần Chí Liêm

QUY ĐỊNH

VỀ LẤY MẪU THỰC PHẨM VÀ BỆNH PHẨM KHI XẢY RA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số 5327/2003/QĐ-BYT ngày 13 tháng 10 năm 2003 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Chương 1.

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy định này quy định việc lấy mẫu thực phẩm và bệnh phẩm khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Quy định này áp dụng đối với các cơ sở xảy ra ngộ độc thực phẩm, cơ sở có thực phẩm gây ngộ độc và cơ quan y tế lấy mẫu thực phẩm, bệnh phẩm.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy định này, một số từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. “Ngộ độc thực phẩm” là tình trạng ngộ độc cấp xảy ra do ăn, uống thực phẩm có ô nhiễm vi sinh vật hay có chứa chất độc hại.
2. “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. Trong trường hợp chỉ có một người mắc và bị tử vong thì cũng được coi là một vụ ngộ độc thực phẩm.
3. “Mẫu thực phẩm” là thức ăn, đồ uống còn lại sau bữa ăn của vụ ngộ độc thực phẩm hoặc mẫu thức ăn lưu, nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm.
4. “Mẫu bệnh phẩm” là chất nôn, dịch hút dạ dày, không bao gồm phân, dịch sinh học khác của người bị ngộ độc thực phẩm.
5. “Cơ sở xảy ra ngộ độc thực phẩm” là nơi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.
6. “Cơ sở thực phẩm gây ngộ độc” là cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm có thực phẩm gây ngộ độc.
7. “Cơ quan y tế lấy mẫu thực phẩm, bệnh phẩm” là cơ quan y tế dự phòng, bệnh viện hoặc các viện chức năng thuộc Bộ Y tế.

Chương 2.

YÊU CẦU ĐỐI VỚI CƠ SỞ XẢY RA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA NGƯỜI BỊ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Điều 4. Yêu cầu chung khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

1. Bất cứ ai khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm phải có trách nhiệm báo ngay với cơ quan y tế và Ủy ban nhân dân địa phương gần nhất, để cấp cứu kịp thời và tiến hành điều tra xác định nguyên nhân.
2. Khi có vụ ngộ độc thực phẩm, cơ sở xảy ra ngộ độc thực phẩm phải giữ lại toàn bộ thức ăn còn lại, mẫu thực phẩm, báo cáo ngay với cơ quan y tế và Ủy ban nhân dân địa phương nơi gần nhất.
3. Cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm có trách nhiệm thu thập, đánh giá các số liệu liên quan đến ngộ độc thực phẩm. Việc công bố số liệu, thông tin về ngộ độc theo quy định của pháp luật.

Điều 5. Trách nhiệm của chủ cơ sở xảy ra ngộ độc thực phẩm

Chủ cơ sở xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm phải có trách nhiệm:

1. Khai báo trung thực ngay tình hình ngộ độc thực phẩm với cơ quan y tế và Ủy ban nhân dân địa phương gần nhất. Cung cấp thông tin cần thiết và tài liệu có liên quan theo yêu cầu của các cơ quan chức năng, không được che giấu thông tin.
2. Phối hợp chặt chẽ với cơ quan y tế và các cơ quan có liên quan khác trong việc thực hiện các biện pháp cứu chữa người bị ngộ độc thực phẩm và lấy mẫu đối với các vụ ngộ độc.
3. Niêm phong và bảo quản toàn bộ thức ăn còn lại sau bữa ăn, thức ăn lưu, thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc và các tài liệu liên quan.
4. Phối hợp với cơ quan y tế trong quá trình lấy mẫu, điều tra để xác định nguyên nhân gây ngộ độc, thực hiện các biện pháp khắc phục hậu quả và ngăn chặn hậu quả lan rộng của ngộ độc thực phẩm theo chỉ đạo của cơ quan y tế.
5. Chịu mọi chi phí cho việc điều tra tìm nguyên nhân gây ngộ độc, thu hồi thực phẩm gây ngộ độc, khám và điều trị cho người bị ngộ độc thực phẩm. Trường hợp xác định được thực phẩm gây ngộ độc là của cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh khác thì cơ sở đó phải chịu toàn bộ chi phí nêu trên.

Điều 6. Trách nhiệm của người bị ngộ độc thực phẩm

1. Có trách nhiệm phối hợp với cán bộ điều tra trong việc lấy mẫu thực phẩm, mẫu bệnh phẩm liên quan đến vụ ngộ độc.

2. Khai báo với cán bộ điều tra những thông tin trung thực liên quan đến ngộ độc thực phẩm. Không được từ chối hoặc khai báo thiếu trung thực hoặc che giấu thông tin liên quan đến ngộ độc thực phẩm.

Chương 3.

YÊU CẦU ĐỐI VỚI CƠ QUAN, CÁN BỘ Y TẾ LẤY MẪU KHI XẢY RA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Điều 7. Trách nhiệm của cơ quan y tế khi lấy mẫu

1. Thông báo bằng văn bản cho cơ sở xảy ra ngộ độc thực phẩm và yêu cầu lấy mẫu xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.
2. Thu thập các thông tin liên quan đến ngộ độc thực phẩm và tiến hành kiểm tra nơi sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Được xem xét hồ sơ sức khỏe người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và các tài liệu liên quan khác.
3. Gửi báo cáo kết quả về cơ quan y tế quản lý cơ sở xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm và cơ sở có thực phẩm gây ngộ độc theo quy định tại Phụ lục số 3 “Kết quả kiểm nghiệm mẫu thực phẩm và bệnh phẩm”.
4. Phối hợp với các cơ quan có liên quan trong quá trình lấy mẫu.
5. Cơ quan lấy mẫu ngộ độc thực phẩm có trách nhiệm bảo quản và giữ bí mật những tài liệu kỹ thuật do người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp.

Điều 8. Trách nhiệm của cán bộ lấy mẫu khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

1. Xuất trình giấy giới thiệu cho cơ sở xảy ra ngộ độc thực phẩm để tiến hành lấy mẫu.
2. Có trang phục bảo hộ cá nhân theo đúng quy định khi lấy mẫu, tuân thủ các yêu cầu kỹ thuật tại Chương IV của Quy định này.
3. Mang đủ dụng cụ cần thiết theo quy định tại Phụ lục số 1.
4. Lấy mẫu kiểm tra theo yêu cầu kỹ thuật, bảo đảm vệ sinh an toàn, không nhầm lẫn, không gây ô nhiễm thêm, ô nhiễm chéo các chất độc hại, vi sinh vật trong quá trình lấy mẫu, ghi biên bản lấy mẫu theo quy định tại Phụ lục số 4. Chuyển mẫu cần phân tích đến phòng kiểm nghiệm trong thời hạn 24 giờ kể từ khi lấy mẫu

Chương 4.

YÊU CẦU KỸ THUẬT LẤY MẪU THỰC PHẨM, BỆNH PHẨM KHI XẢY RA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Điều 9. Dụng cụ lấy mẫu, đựng mẫu và bảo quản mẫu

1. Dụng cụ lấy mẫu thực phẩm, bệnh phẩm khi xảy ra ngộ độc thực phẩm phải đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Làm bằng vật liệu trung tính, an toàn, hợp vệ sinh, không thôi nhiễm các chất độc hại vào bệnh phẩm, thực phẩm, bảo đảm vô trùng.

b) Không bị thực phẩm ăn mòn, hư hỏng, dễ cọ rửa, dễ khử trùng.

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

3. Bảo quản mẫu: mẫu thực phẩm, mẫu bệnh phẩm phải được giữ lạnh hoặc trong dung dịch bảo quản phù hợp với từng loại thực phẩm, bệnh phẩm. Tránh làm hư hỏng, biến đổi thực phẩm, bệnh phẩm hay ô nhiễm thêm vi sinh vật, các chất độc hại trong quá trình vận chuyển.

Điều 10. Kỹ thuật lấy mẫu

1. Mẫu thực phẩm:

a) Mỗi loại thức ăn, thực phẩm lưu phải được lấy và chứa đựng trong một dụng cụ đựng riêng biệt.

b) Trộn đều từng loại trước khi lấy mẫu. Mỗi mẫu lấy một lượng khoảng 150g nếu là chất rắn hoặc 250ml nếu là chất lỏng để điều tra xác định nguyên nhân.

c) Dán nhãn và ghi mã số hoặc tên mẫu thực phẩm phù hợp với danh sách các mẫu thực phẩm thu thập trong “Báo cáo lấy mẫu ngộ độc thực phẩm” theo quy định tại Phụ lục số 2.

d) Tránh nhầm lẫn tên, mã số hoặc mất nhãn trên mẫu thực phẩm.

2. Mẫu bệnh phẩm:

a) Trộn đều bệnh phẩm trước khi lấy mẫu. Mỗi mẫu lấy khoảng 150g nếu là chất rắn hoặc 250ml nếu là chất lỏng, để điều tra xác định nguyên nhân.

b) Dùng thìa đã tiệt trùng lấy mẫu bệnh phẩm vào dụng cụ đựng mẫu đã được tiệt trùng. Bệnh phẩm lấy bao gồm cả phần lỏng và phần đặc, nên để bệnh nhân nôn trực tiếp vào dụng cụ lấy mẫu hoặc lấy qua dịch hút dạ dày.

3. Các mẫu khác:

Cán bộ lấy mẫu có thể lấy thêm các mẫu khác khi cần thiết:

a) Nước sử dụng, hoá chất, chất tẩy rửa, khử độc, tiệt trùng có khả năng lẫn vào thực phẩm.

b. Bệnh phẩm từ người chế biến bị nghi ngờ có nhiễm trùng ngoài da, viêm đường hô hấp trên hoặc nhiễm trùng đường tiêu hoá.

Điều 11. Bảo quản vận chuyển mẫu

1. Mẫu thực phẩm, bệnh phẩm phải được bảo quản lạnh trong hộp xốp, bình cách nhiệt có chứa đá hoặc đá khô trong suốt quá trình vận chuyển. Riêng đối với thực phẩm khô, đồ hộp không cần bảo quản lạnh.
2. Mẫu sau khi lấy phải được chuyển ngay về phòng kiểm nghiệm và bảo quản theo các yêu cầu tại Điều 12 của Quy định này.

Điều 12. Yêu cầu đối với phòng kiểm nghiệm

1. Ở phòng kiểm nghiệm, mẫu thực phẩm, bệnh phẩm phải được tiếp tục bảo quản ngay ở điều kiện nhiệt độ thích hợp đối với từng loại mẫu:

- 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 $0^{\circ}-5^{\circ}\text{C}$.

Riêng mẫu kiểm tra vi sinh vật phải được chia làm 02 đơn vị mẫu có cùng mã số, ký hiệu, một đơn vị bảo quản ở -70°C , một đơn vị mẫu được bảo quản ở nhiệt độ $0^{\circ}-5^{\circ}\text{C}$.

2. 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.

3. Phòng kiểm nghiệm phải gửi kết quả phân tích tới cơ quan điều tra, cơ quan quản lý nhà nước về y tế tại địa phương nơi xảy ra ngộ độc thực phẩm theo mẫu quy định tại Phụ lục số 3.

Chương 5.

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 13. Thu hồi và tiêu huỷ thực phẩm gây ngộ độc

1. Thực phẩm bị thu hồi phải được niêm phong, giữ ở những nơi riêng biệt và chỉ được phép chuyển mục đích sử dụng hoặc tiêu huỷ khi có quyết định xử lý của cơ quan nhà nước có thẩm quyền.
2. Cơ sở có thực phẩm ngộ độc phải chịu mọi chi phí cho việc tiêu huỷ hoặc xử lý, chuyển mục đích sử dụng thực phẩm theo quy định của pháp luật.

Điều 14. Xử lý vi phạm

Tổ chức, cá nhân vi phạm Quy định này, tùy theo tính chất, mức độ vi phạm sẽ bị xử lý kỷ luật, xử lý vi phạm hành chính hoặc truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường theo quy định của pháp luật.

Điều 15. Kiểm tra, thanh tra

1. Cục An toàn Vệ sinh thực phẩm - Bộ Y tế, Thanh tra Bộ Y tế, các Vụ chức năng và các cơ quan liên quan theo dõi, kiểm tra, thanh tra việc thực hiện Quy định này.

2. Sở Y tế tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có trách nhiệm tổ chức, hướng dẫn kiểm tra, thanh tra việc thực hiện Quy định trong phạm vi tỉnh, thành phố.

PHỤ LỤC 1

DANH MỤC DỤNG CỤ THƯỜNG DÙNG TRONG LẤY MẪU THỰC PHẨM, BỆNH PHẨM

	Trang thiết bị, dụng cụ	Số lượng
Đồ dùng phục vụ lấy mẫu	Dụng cụ để viết (bút viết, bút dạ, bút chì, mẫu giấy tờ cho điều tra)	Lượng cần thiết
	Nhãn mác dùng cho mẫu kiểm tra	Lượng cần thiết
	Nhiệt kế	01
	Máy ảnh (nếu cần)	01
Dụng cụ phục vụ cho việc vận chuyển mẫu kiểm tra	Bình tích lạnh để vận chuyển mẫu kiểm tra	02 chiếc
	Túi/đá tích lạnh	Lượng cần thiết
	Túi nilon	Lượng cần thiết
Dụng cụ dùng để lấy mẫu, chứa đựng mẫu kiểm tra	Cồn sát trùng 250ml	01 chai
	Kẹp tiệt trùng	05 chiếc
	Kéo tiệt trùng	02 chiếc
	Thìa tiệt trùng	02 chiếc
	Muôi tiệt trùng	02 chiếc
	Pipet tiệt trùng	05 chiếc
	Túi nilon vô trùng	Lượng cần thiết
	Hộp, lọ miệng rộng, có nắp đậy, vô trùng để đựng mẫu	Lượng cần thiết
	Dây cao su buộc	Lượng cần thiết

	Cồn dùng để đốt 250ml	01 chai
	Đèn cồn	02 c á

PHỤ LỤC 2

BÁO CÁO LẤY MẪU NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Họ và tên cán bộ lấy mẫu:

Cơ quan:.....

Địa chỉ cơ quan:.....

Điện thoại cơ quan:.....

Thời gian tiến hành lấy mẫu: giờ..... ngày tháng năm.....

I. THÔNG TIN VỀ VỤ NGỘ ĐỘC

1. Nơi xảy ra ngộ độc thực phẩm (ghi rõ địa chỉ, điện thoại nếu có)

.....

Thời gian xảy ra ngộ độc: .. giờ ngày tháng năm

2. Số người mắc:

3. Số người nhập viện:.....

4. Số người tử vong:.....

5. Triệu chứng chung của các ca ngộ độc:

a. Thời gian ủ bệnh: giờ

(Khoảng thời gian từ khi tiêu thụ thực phẩm nghi ngờ tới khi khởi phát triệu chứng ngộ độc)

b. Sốt • c. Buồn nôn • d. Nôn • e. Đau bụng • f. Tiêu chảy •

g. Triệu chứng khác:

6. Các thực phẩm tiêu thụ trong vòng 48 giờ kể từ khi xuất hiện chứng ngộ độc

STT	Tên thực phẩm	Nơi mua	Cách chế biến	Ghi chú

II. DANH SÁCH MẪU THỰC PHẨM THU THẬP

TT	Tên thực phẩm	Lượng mẫu (g, ml)	Cảm quan (màu, mùi....)	t° mẫu (°C)	Điều kiện bảo quản mẫu		
					t° thường	Giữ lạnh 0-5°C	Đông lạnh

....., ngày tháng năm

Thủ trưởng cơ quan

Người báo cáo

PHỤ LỤC 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM MẪU THỰC PHẨM VÀ BỆNH PHẨM

Tên mẫu:

Người gửi:.....

Địa chỉ:.....

Thời gian nhận mẫu: giờ..... ngày tháng năm.....

Thời gian kiểm nghiệm mẫu: giờ..... ngày tháng năm.....

Chỉ tiêu kiểm tra

.....

Kết quả kiểm nghiệm

STT	Chỉ tiêu	Kết quả

Nhận xét:

.....

.....

.....

....., ngày tháng
năm.....

Thủ trưởng cơ quan kiểm nghiệm

Phụ trách Labo kiểm nghiệm

PHỤ LỤC 4

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

BIÊN BẢN LẤY MẪU NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Tên cơ sở xảy ra ngộ độc:

Thời gian tiến hành lấy mẫu :.....giờ..... ngày tháng năm.....

Đại diện đoàn kiểm tra:

1.

2.

3.

4.

Đại diện cho cơ sở xảy ra ngộ độc:

1.

2.

3.

Mẫu thực phẩm thu thập

STT	Tên mẫu	Khối lượng mẫu (g)	Thể tích mẫu (ml)

Biên bản được lập thành 2 bản, Trưởng đoàn kiểm tra giữ một bản, cơ sở giữ 1 bản.

....., ngày ... tháng ..
năm.....

Trưởng đoàn kiểm tra

Cán bộ lấy mẫu

Cơ sở xảy ra ngộ độc

