

NGHIÊN CỨU THỰC TRẠNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM CẤP TÍNH NĂM 2010 VÀ 2011 TẠI VIỆT NAM

NGUYỄN TUẤN HƯNG - Bộ Y tế

TÓM TẮT

Sử dụng phương pháp nghiên cứu hồi cứu có phân tích về thực trạng ngộ độc thực phẩm trong 02 năm gần đây 2010-2011 tại Việt Nam cho thấy: So với năm 2010, số vụ ≥30 người mắc giảm 15 vụ (31,9%); số vụ tại bếp ăn tập thể tăng 6 vụ (26,1%), không có trường hợp tử vong nào được ghi nhận; ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể gia đình: giảm 26 vụ (24,5%), số mắc giảm 996 người (63,4%), số đi viện giảm 519 người (55,2%) và số tử vong giảm 10 người (28,6%); tỷ lệ các vụ ngộ độc có nguyên nhân từ vi sinh vật, độc tố tự nhiên đều giảm rõ rệt, trong khi đó nguyên nhân do thực phẩm tồn dư hóa chất và thực phẩm bị biến chất có xu hướng tăng lên.

Từ khóa: ngộ độc thực phẩm; bếp ăn gia đình; độc tố tự nhiên

SUMMARY

In this study, we use review study method and epidemiological analysis on the situation of food poisoning in the period of 2010-2011 in Vietnam. Results were shown that: Compared with 2010, the number of ≥ 30 persons outbreak decreased 15 cases (31.9%); cases in collective kitchens rose 6 cases (26.1%), no deaths were recorded; numbers of food poisoning cases at family collective kitchens: goes down 26 cases (24.5%), reduced number of infected 996 people (63.4%), reduced 519 hospitalized patients (55.2%) and decreased 10 cases died. (28.6%). The rate of food poisoning caused by microorganisms and natural toxins are significantly reduced, while the cause of food-borne residues of chemicals and denatured food tends increases.

Keywords: Food poisoning; kitchens; natural toxins.

ĐẶT VĂN ĐỀ

Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) trong những năm gần đây ở nước ta đã đạt được những thành tựu đáng khích lệ, tuy nhiên do đặc điểm phức tạp của lĩnh vực ATTP mà công tác này luôn là một thách thức đối với tất cả các quốc gia, mà Việt Nam cũng không nằm ngoại lệ nên chúng ta đang phải đối diện với một thực trạng ATTP đáng lo ngại [1]. Ở nhiễm thực phẩm, thực phẩm biến chất, thực phẩm không bảo đảm chất lượng vẫn còn rất phổ biến và gây bức xúc trong cộng đồng; số vụ ngộ độc thực phẩm tập thể với số lượng người mắc lớn vẫn còn phổ biến. Trong vài năm vừa qua, với nhiều biện pháp quản lý an toàn thực phẩm được triển khai đồng bộ; đặc biệt đã từng bước triển khai hệ thống giám sát chủ động và cảnh báo nguy cơ nhanh nề tình trạng ngộ độc thực phẩm và đặc biệt là ngộ độc thực phẩm tập thể với số lượng người mắc lớn đã được cải thiện đáng kể [2],[3]. Xác định số vụ ngộ độc thực phẩm, nguyên nhân luôn là mối quan tâm hàng đầu của các nhà chuyên môn, các nhà quản lý về an toàn vệ sinh thực phẩm. Hiện nay,

vẫn đề an toàn vệ sinh thực phẩm của các bếp ăn tập thể cũng là mối lo của không chỉ các chuyên gia làm trong lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm mà cả những đối tượng cán bộ trực tiếp làm việc tại những cơ quan, xí nghiệp đó. Để có cái nhìn tổng quan hơn về tình hình ngộ độc thực phẩm trong 02 năm gần đây (2010 và 2011), chúng tôi tiến hành nghiên cứu đề tài nhằm đánh giá thực trạng ngộ độc thực phẩm nói chung trong 02 năm vừa qua.

ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Sử dụng phương pháp nghiên cứu hồi cứu có phân tích để triển khai nghiên cứu này. Bên cạnh đó sử dụng phương pháp chuyên gia, thảo luận nhóm để phân tích thực trạng và bàn luận.

- Báo cáo tình hình ngộ độc thực phẩm và công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm năm 2011 và định hướng kế hoạch năm 2012 của Cục An toàn vệ sinh thực phẩm □ Bộ Y tế.

- Báo cáo tổng kết thực hiện □ Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm □ năm 2012.

- Các tài liệu chuyên môn liên quan đến nội dung nghiên cứu.

KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

Bảng 1: Thực trạng ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam trong năm 2010 và 2011

Chỉ số	Kết quả		So sánh 2011-2010	
	2010	2011	n	%
Số vụ	175	148	-27	15,4
Số mắc	5.664	4.700	-964	17,0
Số đi viện	3.978	3.663	-315	7,9
Số tử vong	51	27	-24	47,0
Số vụ ≥ 30 người mắc	47	32	-15	31,9
Số vụ < 30 người mắc	126	116	-10	7,9

(Số liệu của Cục ATVSTP tháng 3/2012)

Nhận xét: Qua bảng ta có thể thấy toàn quốc ghi nhận 148 vụ ngộ độc thực phẩm với 4.700 người mắc, 27 người chết. So với năm 2010, tình hình ngộ độc thực phẩm có chiều hướng giảm về số vụ, số người mắc, số người đi viện và số ca tử vong, cụ thể là các vụ ngộ độc thực phẩm giảm 27 vụ (15,4%); người mắc giảm 964 người (17 %); người đi viện giảm 315 người (7,9%); người chết giảm 24 người (47 %).

Theo báo cáo trên, số vụ trên 30 người mắc và dưới 30 người mắc, tính đến năm 2011 có chiều hướng giảm so với năm 2010 (lần lượt 31,9 % và 7,9 %).

Bảng 2: Vụ ngộ độc thực phẩm lớn (vụ có số mắc ≥ 30 người) năm 2011

Chỉ số	Năm 2010	Năm 2011	So sánh tăng/giảm (%)
Số vụ	47	32	-15 (31,9)
Số mắc	4.346	3.585	-761 (17,5)
Số đi viện	2.984	2.787	-197 (6,6)
Số tử vong	6	1	-5 (83,3)

(Số liệu của Cục ATVSTP tháng 3/2012)

Nhận xét: Qua bảng cho thấy, số vụ ngộ độc thực phẩm lớn năm 2011 có chiều hướng giảm so với năm 2010. Cụ thể: Số vụ giảm 31,9 %, số mắc giảm 17,5 %, số đí viện giảm 6,6 % và số tử vong giảm 83,8%. Điều này có thể được lý giải do các nguyên nhân sau: Công tác kiểm soát thực phẩm, các hoạt động tuyên truyền, nâng cao kiến thức đạt hiệu quả, hệ thống thu thập số liệu tốt hơn so với năm trước.

Bảng 3: Nguyên nhân trong các vụ ngộ độc thực phẩm năm 2011

Chỉ số	Năm 2010	Năm 2011	So sánh tăng/giảm (%)
Vi sinh vật	52	41	-11 (21,1)
Hóa chất	10	16	+6 (60)
Độc tố tự nhiên	66	40	-26 (39,4)
Không xác định	47	51	+ 4 (8,5)
Tổng	175	148	-27 (15,4)

Nhận xét: Qua bảng này chúng ta thấy sự tăng giảm khá khác biệt giữa các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm năm 2010 và 2011. Có thể nhận thấy chiều hướng tăng các vụ ngộ độc thực phẩm do hóa chất (tăng 60%) và nguyên nhân chưa xác định được (tăng 8,5%). Trong khi đó, các vụ ngộ độc thực phẩm có nguyên nhân từ vi sinh vật và độc tố tự nhiên có chiều hướng giảm so với năm 2010 (lần lượt 21,1% và 39,4%). Để tìm ra được nguyên nhân của các vụ ngộ độc một cách chính xác và cụ thể cần có sự tham gia của các nhà chuyên môn, quản lý cần có một giải pháp hiệu quả để xác định được căn nguyên bằng chẩn đoán lâm sàng và xét nghiệm.

Bảng 4: Vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn gia đình năm 2011

Chỉ số	Năm 2010	Năm 2011	So sánh tăng/giảm (%)
Số vụ	106	80	-26 (24,5)
Số mắc	1.571	575	- 996 (63,4)
Số chết	35	25	-10 (28,6)
Số đí viện	940	421	-519 (55,2)

Nhận xét: Kết quả ở bảng này cho chúng ta thấy số vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn gia đình năm 2011 có xu hướng giảm so với năm 2010. Trong đó, số mắc giảm nhiều nhất là 63,4 %, tiếp sau là số đí viện (55,2%), số chết (28,6%) và số vụ giảm 24,5 %. Có thể lý giải một phần của sự suy giảm trên là do kiến thức

của các bà nội trợ chính trong gia đình đã được nâng cao, nhờ vào những biện pháp tuyên truyền, bồi dưỡng kiến thức hiệu quả của các cơ quan chức năng trong những năm gần đây.

Bảng 5: Vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể năm 2011

Chỉ số	Năm 2010	Năm 2011	So sánh tăng/giảm (%)
Số vụ	23	29	+6 (26,1)
Số mắc	2.081	2.656	+ 575 (27,6)
Số chết	0	0	0
Số đí viện	1.585	2.491	+ 906 (57,2)

Nhận xét: Ở bảng này cho chúng ta thấy số vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể năm 2011 tăng 26,1 %. Trong đó số người đí viện tăng 57,2 % và số mắc tăng 27,6%. Điều này có thể lý giải một phần do công tác kiểm soát đối với bếp ăn tập thể khu công nghiệp còn khó khăn, đặc biệt là kiểm soát các nguyên liệu đầu vào của các bếp ăn.

KẾT LUẬN

Qua nghiên cứu tình hình ngộ độc thực phẩm năm 2011, có so sánh với năm 2010 cho thấy: số vụ ≥ 30 người mắc giảm 15 vụ (31,9%); số vụ tại bếp ăn tập thể tăng 6 vụ (26,1%), không có trường hợp tử vong nào được ghi nhận; ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể gia đình: giảm 26 vụ (24,5%), số mắc giảm 996 người (63,4%), số đí viện giảm 519 người (55,2%) và số tử vong giảm 10 người (28,6%); tỷ lệ các vụ ngộ độc có nguyên nhân từ vi sinh vật, độc tố tự nhiên đều giảm rõ rệt, trong khi đó nguyên nhân do thực phẩm tẩm dư hóa chất và thực phẩm bị biến chất có xu hướng tăng lên.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Cục an toàn vệ sinh thực phẩm (2012), Báo cáo tình hình ngộ độc thực phẩm và công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm năm 2011 và định hướng kế hoạch năm 2012.

2. Cục an toàn vệ sinh thực phẩm (2012), Báo cáo tổng kết thực hiện “tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm” năm 2012.

3. Phạm Xuân Đà (2007), Điều tra tình hình ngộ độc thực ăn 6 tháng đầu năm 2006 ở Việt Nam Tạp chí Y học dự phòng, 17 (1): 27-31.