

Số: 144/BC-SYT

Bắc Giang, ngày 04 tháng 7 năm 2014

## **BÁO CÁO**

### **Kết quả khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm**

*(Vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra ngày 30/6/2014  
tại huyện Yên Dũng, tỉnh Bắc Giang)*

Căn cứ kết quả điều tra, xử lý vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) xảy ra hồi 15 giờ 30' ngày 30/6/2014 tại đám cưới của 03 hộ gia đình thuộc xã Đồng Phúc, Đức Giang, huyện Yên Dũng, tỉnh Bắc Giang;

Căn cứ kết quả kiểm nghiệm mẫu thực phẩm, bệnh phẩm, nguyên liệu sản xuất bánh dày của Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh Bắc Giang; kết quả kiểm tra ngày 01/7/2014 của Tổ kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) huyện Yên Dũng đối với cơ sở sản xuất bánh dày của gia đình ông Nguyễn Văn Việt, địa chỉ: thôn Nam Sơn, xã Đồng phúc, huyện Yên Dũng. Sở Y tế tỉnh Bắc Giang tổng hợp, báo cáo kết quả điều tra, xử lý vụ NĐTP như sau:

#### **I. DIỄN BIẾN VỤ NĐTP**

##### **1. Địa điểm xảy ra NĐTP**

Tại 03 hộ gia đình, cụ thể: Đám cưới của gia đình ông Lê Văn Kế, thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc; Đám cưới của gia đình ông Vũ Trí Sừ, thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc; Đám cưới của gia đình ông Nguyễn Văn Thúc, thôn Hồng Giang, xã Đức Giang, huyện Yên Dũng, tỉnh Bắc Giang.

##### **2. Đặc điểm của vụ ngộ độc thực phẩm**

- *Tổng số người ăn:* 1.250 người (Đám cưới của gia đình ông Kế: 450 người; đám cưới của gia đình nhà ông Sừ: 450 người; đám cưới của gia đình ông Thúc: 350 người).

- *Thực đơn (tổng hợp món ăn của cả 03 hộ gia đình tổ chức đám cưới):* Bánh dày; thịt gà luộc; thịt bò xào rau thập cẩm; tôm chiên; thịt nạc lợn nướng; giò lợn; chả quế; canh mọc; canh măng; bí xanh luộc; dưa hấu; thịt bò xào su su và cà rốt; sườn xào chua ngọt; mực tươi xào; canh bí đao; bí xanh luộc và cà rốt; thịt lợn xào giá; thịt bò xào rau muống; thịt gà xáo; thịt lợn rang.

- *Thời gian ăn tại các đám cưới:* Từ 10h00' - 11h30' ngày 30/6/2014;

- *Thời gian xảy ra NĐTP:* Ca mắc NĐTP đầu tiên: 15h30' ngày 30/6/2014; ca mắc cuối cùng: 21h30' ngày 30/6/2014;

- *Triệu chứng lâm sàng chủ yếu:* Nôn, buồn nôn, đau đầu, chóng mặt, mệt mỏi, tiêu chảy nhẹ;

- *Tình hình điều trị người bệnh tại cơ sở y tế:* Tính đến 10h00' ngày 01/7/2014 toàn bộ bệnh nhân đã được điều trị ổn định và ra viện, cụ thể.

T T	Tên đơn vị điều trị	Tổng số ca mắc	Tổng số ra viện	Tổng số hiện đang điều trị	Tổng số ca tử vong
1	BVĐK huyện	82	82	0	0
2	TYT xã Đồng Phúc	16	16	0	0
3	Nhà văn hóa thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc (*)	83	83	0	0
<b>Cộng</b>		<b>181</b>	<b>181</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Điểm cấp cứu, điều trị người bệnh cơ động

- *Cơ sở nguyên nhân:* Cơ sở sản xuất bánh dày của gia đình ông Nguyễn Văn Viết, địa chỉ: thôn Nam Sơn, xã Đồng Phúc, huyện Yên Dũng (địa phương quen gọi là cơ sở Hoà - Tuyển). Lý do: 03 gia đình tổ chức đám cưới đã mua tổng số 1.560 chiếc bánh dày của cơ sở này.

- *Bữa ăn nguyên nhân:* Bữa ăn trưa ngày 30/6/2014.

- *Thức ăn nguyên nhân:* **Bánh dày.**

- *Căn nguyên gây NĐTP:* Vi khuẩn Tụ cầu (Staphylococcus aureus)

## II. KẾT QUẢ TRIỂN KHAI

### 1. Công tác chỉ đạo và huy động nguồn lực

Ngay sau khi nhận được thông tin về trường hợp mắc NĐTP đầu tiên vào 15h30' ngày 30/6/2014, Sở Y tế Bắc Giang đã phối hợp với UBND huyện Yên Dũng chỉ đạo, triển khai như sau:

#### \* **Tuyển tỉnh:**

- Sở Y tế cử tổ công tác gồm Giám đốc và 01 Phó Giám đốc sở, 01 lãnh đạo phòng Nghiệp vụ y trực tiếp xuống địa bàn xảy ra NĐTP để chỉ đạo các đơn vị y tế tổ chức cấp cứu, điều trị người bệnh và tiến hành điều tra vụ NĐTP;

- Chi cục ATVSTP cử tổ công tác gồm Chi cục trưởng, Phó chi cục trưởng, 02 chuyên viên, 01 cán bộ TTYT dự phòng tỉnh đã xuống địa bàn xảy ra vụ NĐTP để chỉ đạo, hỗ trợ chuyên môn cho tuyến cơ sở trong việc tổ chức điều tra, xử lý và khắc phục sự cố của vụ NĐTP.

#### \* **UBND huyện Yên Dũng:**

- Lãnh đạo huyện uỷ, UBND đã đến động viên, thăm hỏi cán bộ y tế và người bệnh mắc NĐTP tại BVĐK huyện; cử 01 đồng chí Phó Chủ tịch UBND trực tiếp xuống địa bàn xảy ra NĐTP để chỉ đạo UBND, các ngành chức năng của xã Đồng Phúc, Đức Giang triển khai hoạt động khắc phục vụ NĐTP tại địa phương;

- Huy động cán bộ, chiến sĩ thuộc công an huyện và huyện đội Yên Dũng; công an các xã xảy ra vụ NĐTP bảo đảm trật tự, an ninh tại địa phương, nhất là tại điểm cấp cứu cơ động tại thôn Hoàng Phúc và xác minh cơ sở sản xuất thực phẩm.

#### - **BVĐK, TTYT huyện:**

+ Lãnh đạo bệnh viện đã trực tiếp chỉ đạo, huy động cán bộ y, Bác sỹ tăng cường xuống phòng khám, khoa hồi sức cấp cứu, khoa truyền nhiễm... để triển khai công tác thu dung, khám và điều trị kịp thời cho người bệnh NĐTP;

+ Bố trí đầy đủ trang thiết bị, thuốc, vật tư y tế tại các điểm cấp cứu và điều trị người bệnh mắc NĐTP;

+ Thành lập 01 tổ cấp cứu cơ động và triển khai điểm cấp cứu, điều trị bệnh tại Nhà văn hoá thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc.

+ Triển khai điều tra, lấy mẫu thực phẩm, bệnh phẩm gửi Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh xác định nguyên nhân gây ra vụ NĐTP.

**\* Tuyến xã:**

- Lãnh đạo cấp uỷ Đảng, UBND xã và lãnh đạo thôn Hoàng Phúc đã trực tiếp chỉ đạo, huy động lực lượng thanh niên hỗ trợ cán bộ y tế trong việc thu dung người bệnh, vận chuyển, khám và điều trị người bệnh tại Trạm Y tế, điểm cấp cứu cơ động.

- Huy động cán bộ của các Trạm Y tế lân cận xã Đồng Phúc và Đức Giang để tham gia cấp cứu, điều trị người bệnh tại Nhà văn hoá thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc.

**2. Các hoạt động khắc phục sự cố NĐTP**

**a) Địa điểm tổ chức cấp cứu và điều trị người bệnh mắc NĐTP:**

- Tổ chức thu dung, khám và điều trị các trường hợp mắc NĐTP tại BVĐK huyện Yên Dũng; Trạm Y tế xã Đức Giang, Trạm Y tế xã Đồng Phúc; thành lập điểm cấp cứu cơ động tại Nhà văn hoá thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc.

- Đội điều tra NĐTP của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm phối hợp với TTYT huyện Yên Dũng tiến hành điều tra xác định các nguyên nhân của vụ NĐTP như: xác định cơ sở nguyên nhân; bữa ăn nguyên nhân; thức ăn nguyên nhân, lấy mẫu bệnh phẩm, thực phẩm, nguyên liệu sản xuất bánh dày để xác định căn nguyên gây NĐTP.

**b) Công tác tuyên truyền kiến thức về ATTP:**

Triển khai tuyên truyền tại các địa phương xảy ra NĐTP như: thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc; thôn Hồng Giang, xã Đức Giang để người dân không hoang mang, không tiếp tục sử dụng thực phẩm tại các đám cưới đã xảy ra NĐTP, chủ động tiêu huỷ thực phẩm còn thừa; phát hiện và đưa người nhà đến Trạm Y tế, điểm cấp cứu cơ động khi có triệu chứng NĐTP để được khám, điều trị bệnh kịp thời; tăng cường thực hiện vệ sinh trong ăn uống và vệ sinh môi trường...

**c) Công tác khử trùng, tẩy uế**

TTYT huyện Yên Dũng phối hợp với UBND xã Đức Giang, Đồng Phúc chỉ đạo Đội phòng chống dịch cơ động của trung tâm, Trạm Y tế xã và huy động thêm nhân lực tại địa phương đã tiến hành khử trùng, tẩy uế tại các điểm thu dung, điều trị người bệnh như: Bệnh viện đa khoa huyện, Trạm Y tế xã, điểm cấp cứu cơ động, 03 hộ gia đình tổ chức đám cưới; cơ sở sản xuất bánh dày bảo đảm đúng quy trình chuyên môn. Tổng số vật tư, hóa chất đã sử dụng: 25 kg Cloramine B; 04 lít Permethrin.

**d) Kết quả kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất bánh dày của gia đình ông Nguyễn Văn Viết, địa chỉ: thôn Nam Sơn, xã Đồng Phúc, huyện Yên Dũng:** Ngày 01/7/2014, Tổ kiểm tra liên ngành của UBND huyện Yên Dũng đã tiến hành kiểm tra đối với cơ sở sản xuất bánh dày do ông Nguyễn Văn Viết làm chủ cơ sở, đây là cơ sở sản xuất sản phẩm thực phẩm có nguồn

gốc từ tinh bột do ngành Công thương quản lý theo quy định của Luật ATTP và Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP. Kết quả: Cơ sở chưa được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; Ngày 29/6/2014 cơ sở đã cung cấp 1.560 chiếc bánh dày cho 03 đám cưới đã được nêu ở trên; dụng cụ sản xuất và nơi sản xuất không đảm bảo vệ sinh; nguyên liệu thực phẩm (gạo, dừa, đường và đỗ xanh) mua của Công ty cổ phần chế biến nông sản DOXACO địa chỉ: Khu công nghiệp Yên Phong, Bắc Ninh không có ngày sản xuất.

*đ) Kết quả kiểm nghiệm mẫu bệnh phẩm, thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm*

Trong tổng số 34 mẫu được lấy kiểm nghiệm tại phòng xét nghiệm của TTYT dự phòng tỉnh Bắc Giang cho kết quả:

- **Mẫu bệnh phẩm:** 09 mẫu (02 mẫu phân, 07 mẫu chất nôn). Kết quả: 06 mẫu chất nôn của người bệnh phát hiện dương tính với vi khuẩn Tụ cầu; 02 mẫu phân của người bệnh phát hiện dương tính với vi khuẩn Tụ cầu;

- **Mẫu thực phẩm:** 22 mẫu, kết quả:

+ Đối với thực phẩm (món ăn) tại các đám cưới của 03 hộ gia đình:

\* **Sản phẩm bánh dày:** 100% mẫu bánh dày được lấy tại 03 hộ gia đình tổ chức đám cưới đều bị ô nhiễm vi khuẩn vượt quá giới hạn cho phép, cụ thể: Đối với chỉ tiêu vi khuẩn Tụ cầu, sản phẩm bị nhiễm ở mức độ rất cao, vượt giới hạn cho phép từ 7.800 - 13.000 lần (*giới hạn cho phép trong sản phẩm theo quy định là 10 CFU/g*); đối với chỉ tiêu E.coli sản phẩm bị nhiễm vượt giới hạn cho phép từ 5 - 31 lần (*giới hạn cho phép trong sản phẩm theo quy định là 03 MPN/g*)

\* **Đối với thực phẩm (món ăn) khác:** Đa số các món ăn không bị ô nhiễm vi khuẩn Tụ cầu, E.coli; phát hiện 02 mẫu có vi khuẩn Tụ cầu (Bộ Y tế không quy định giới hạn tối đa cho phép trong thực phẩm): mẫu sườn chua ngọt 20 CFU/g; mẫu thịt lớn rán 30 CFU/g (*chi tiết tại phụ lục 1*);

+ Đối với nguyên liệu sản xuất bánh dày: Ngay trong đêm ngày 30/6/2014, lực lượng công an huyện Yên Dũng đã chủ trì, phối hợp với cơ quan y tế địa phương tiến hành xác minh và áp dụng biện pháp ngăn chặn việc sản xuất, tiêu thụ sản phẩm bánh dày tại gia đình ông Nguyễn Văn Viết, địa chỉ: thôn Nam Sơn, xã Đồng Phúc, huyện Yên Dũng và tiến hành lấy 03 mẫu nguyên liệu để kiểm nghiệm, kết quả: Mẫu nguyên liệu hỗn hợp (*gồm đỗ xanh, đường, cùi dừa nạo nhỏ*) bị nhiễm vi khuẩn Tụ cầu vượt giới hạn cho phép gấp 2.400 lần; mẫu bột gạo nếp đã được nấu chín bị nhiễm vi khuẩn Tụ cầu vượt giới hạn cho phép gấp 1.900 lần (*giới hạn cho phép trong sản phẩm theo quy định là 10 CFU/g*); mẫu nước trắng dùng để sản xuất không phát hiện nhiễm vi khuẩn Tụ cầu và E.coli (*Chi tiết tại phụ lục 2*).

### **III. MỘT SỐ NHẬN XÉT**

#### **1. Ưu điểm**

- Có sự vào cuộc của cấp ủy Đảng, chính quyền và sự tham gia của các lực lượng từ huyện đến các thôn trong quá trình chỉ đạo, triển khai khắc phục hậu quả của vụ ngộ độc thực phẩm;

- Có sự phối hợp chặt chẽ của UBND huyện Yên Dũng với Sở Y tế Bắc Giang trong chỉ đạo, huy động nhân lực, trang thiết bị, thuốc, vật tư y tế, hóa chất; bố trí điểm cấp cứu cơ động tại địa phương để triển khai thu dung, cấp cứu, điều trị người bệnh kịp thời, không để xảy ra trường hợp tử vong, người bệnh nhanh chóng ổn định sức khỏe và ra viện; chủ động tiến hành khử trùng đối với các địa điểm ăn uống, điều trị người bệnh, cơ sở sản xuất thực phẩm nhằm loại trừ nguồn truyền nhiễm và vệ sinh môi trường;

- Có sự tham gia, hỗ trợ của nhân dân trên địa bàn xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm trong việc hỗ trợ cơ quan chức năng giải quyết hậu quả sự cố của vụ ngộ độc thực phẩm.

#### **2. Nhận định chung về vụ NĐTP**

- Cơ sở nguyên nhân: Cơ sở sản xuất bánh dày của gia đình ông Nguyễn Văn Viết, địa chỉ: thôn Nam Sơn, xã Đồng Phúc, huyện Yên Dũng;

- Địa điểm tổ chức ăn uống, trong đó có sử dụng sản phẩm bánh dày bị ô nhiễm: 03 gia đình tổ chức đám cưới trên địa bàn huyện Yên Dũng (gia đình ông Lê Văn Kế, thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc; gia đình ông Vũ Trí Sử, thôn Hoàng Phúc, xã Đồng Phúc; gia đình ông Nguyễn Văn Thúc, thôn Hồng Giang, xã Đức Giang).

- *Bữa ăn nguyên nhân*: Bữa trưa ngày 30/6/2014 (từ 10h00 - 11h30 tại 03 hộ gia đình nêu trên).

- *Thức ăn nguyên nhân*: Bánh dày

- *Căn nguyên gây NĐTP*: Vi khuẩn Tụ cầu (*Staphylococcus aureus*)

### **IV. KIẾN NGHỊ**

**1. Đối với UBND các huyện, thành phố**: Chỉ đạo các đơn vị chức năng của huyện, thành phố và UBND các xã, phường, thị trấn tăng cường triển khai một số nội dung sau:

- Tổ chức quản lý chặt chẽ, đúng quy định của Luật ATTP đối với các cơ sở thực phẩm theo phân cấp quản lý, nhất là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố; thực hiện nghiêm quy định của UBND tỉnh trong việc thực hiện nếp sống văn minh trong việc cưới, việc tang ở địa phương gắn với thực hành bảo đảm ATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Thường xuyên triển khai truyền thông, giáo dục, nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi và thực hành đúng về ATTP cho nhân dân, người sản xuất và kinh doanh thực phẩm; khuyến cáo nhân dân không sử dụng sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn, nhất là sản phẩm bánh dày được sản xuất thủ công không bảo đảm ATTP, có nguy cơ ô nhiễm các chất độc hại và vi sinh vật.

- Chủ động xây dựng các phương án và kịp thời triển khai các biện pháp ngăn chặn, khắc phục hậu quả khi có sự cố về ATTP như ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

Đề nghị UBND huyện Yên Dũng: Ngoài việc triển khai nội dung trên, chỉ đạo các cơ quan chức năng tiến hành ngay việc xử lý theo quy định của pháp luật đối với cơ sở sản xuất bánh dày là nguyên nhân gây ra vụ ngộ độc thực phẩm tại địa phương; tổng hợp kết quả thực hiện và báo cáo theo quy định.

**3. Đề nghị Sở Công thương, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn**

- Chỉ đạo, hướng dẫn các đơn vị trong ngành tổ chức quản lý điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở thực phẩm, sản phẩm thực phẩm theo quy định của Luật ATTP; Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT.

- Phối hợp với ngành Y tế trong điều tra, xử lý các vụ NĐTP và bệnh truyền qua thực phẩm có liên quan đến cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm thuộc lĩnh vực ngành quản lý.

**4. Đề nghị Sở Văn hóa, thể thao và Du lịch**

Chỉ đạo các đơn vị trong ngành, tăng cường tuyên truyền cho nhân dân thực hành bảo đảm ATTP gắn kết với thực hiện nếp sống văn minh trong việc cưới, việc tang, lễ hội; vận động thay đổi những phong tục, tập quán ăn uống mất vệ sinh, ảnh hưởng tới sức khỏe và tính mạng con người.

**5. Đối với phòng Y tế, TTYT các huyện, thành phố**

Tích cực tham mưu, đề xuất với UBND, Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP của huyện, thành phố tăng cường chỉ đạo, triển khai công tác quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn; chủ động thực hiện các biện pháp phòng, chống NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm, kịp thời áp dụng các biện pháp khắc phục khi có sự cố về ATTP xảy ra trên địa bàn.

Trên đây là kết quả điều tra, xử lý vụ NĐTP xảy ra tại huyện Yên Dũng ngày 30/6/2014. Sở Y tế báo cáo UBND tỉnh Bắc Giang, Bộ Y tế. /

**Nơi nhận:**

- Bộ Y tế (để báo cáo);
- Cục ATTP - Bộ Y tế;
- Lưu: VT.

**Bản điện tử:**

- PCT TT UBND tỉnh Nguyễn Văn Linh, Trưởng BCĐLN về ATTP tỉnh (để báo cáo);
- Các sở, ban, ngành thành viên BCĐLN về ATTP tỉnh;
- UBND các huyện, thành phố;
- Lãnh đạo Sở Y tế Bắc Giang;
- Chi cục ATVSTP;
- TTYT dự phòng tỉnh;
- Trung tâm TT-GDSK;
- PYT, TTYT các huyện, thành phố;
- BVĐK huyện Yên Dũng;
- Website Sở Y tế Bắc Giang.

GIÁM ĐỐC



Ông Thế Viên

**TỔNG HỢP KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM MẪU THỰC PHẨM TẠI CÁC ĐÁM CƯỚI**  
 (Kèm theo Báo cáo số 44/BC-SYT ngày 04/7/2014 của Sở Y tế Bắc Giang)

TT	TÊN MẪU	KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM									
		Staphylococcus aureus (CFU/g)					Escherichia coli (MPN/g)				
		Giới hạn tối đa cho phép	Gia đình ông Vũ Trí Sừ	Gia đình ông Lê Văn Kế	Gia đình ông Nguyễn Văn Thức	Giới hạn tối đa cho phép	Gia đình ông Vũ Trí Sừ	Gia đình ông Lê Văn Kế	Gia đình ông Nguyễn Văn Thức		
1	Dưa hấu	KQĐ	KPH	KPH	KPH	10 <sup>3</sup>	KPH	KPH	KPH	KPH	KPH
2	Sườn chua ngọt	KQĐ	2x10 <sup>1</sup>			5x10 <sup>2</sup>				KPH	
3	Bánh dày	10	1,3x10 <sup>5</sup>	1,2x10 <sup>5</sup>	7,8x10 <sup>4</sup>	3	1,5x10 <sup>1</sup>	9,3x10 <sup>1</sup>	4,3x10 <sup>1</sup>		
4	Thịt gà rán	KQĐ		KPH		5x10 <sup>2</sup>				KPH	
5	Thịt lợn rán	KQĐ		3x10 <sup>1</sup>		5x10 <sup>2</sup>				KPH	
6	Thịt bò	KQĐ		KPH	KPH	5x10 <sup>2</sup>				KPH	KPH
7	Mực xào	10		KPH	KPH	10				KPH	KPH
8	Tôm chiên	10 <sup>3</sup>				10					KPH
9	Thịt lợn xào giá	KQĐ			3x10 <sup>1</sup>	5x10 <sup>2</sup>					KPH
10	Măng	KQĐ			KPH	10 <sup>3</sup>					KPH
11	Bí luộc	KQĐ			2x10 <sup>1</sup>	10 <sup>3</sup>					3,6
12	Giò lợn	KQĐ	KPH		KPH	5x10 <sup>2</sup>		KPH			KPH
13	Thịt lợn xào	KQĐ			KPH	5x10 <sup>2</sup>					KPH
14	Thịt lợn rán	KQĐ			KPH	5x10 <sup>2</sup>					KPH
15	Chả	KQĐ	KPH			5x10 <sup>2</sup>		KPH			
16	Thịt gà	KQĐ	KPH			5x10 <sup>2</sup>		KPH			

Từ viết tắt: KQĐ: Không quy định

KPH: Không phát hiện





Ghi chú: Các phiếu kiểm nghiệm mẫu trong vụ NEDTP tại huyện Yên Dũng vào ngày 30/6/2014 của TTYT dự phòng tỉnh sẽ được chuyển 01 bộ cho Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bắc Giang; 01 bộ cho TTYT huyện Yên Dũng.

Từ viết tắt: KQB: Không quy định KPH: Không phát hiện

TT	Tên nguyên liệu thực phẩm	Giới hạn tối đa cho phép		KQB	KPH	KPH	
		Staphylococcus aureus (CFU/g)	Escherichia coli (MPN/g)				
1	Hộp bột gồm: Đỗ xanh, dương, củi dứa nào nhỏ	2,4x10 <sup>4</sup>	3	10	KPH	KPH	
2	Bột gạo nếp đã được nấu chín	1,9x10 <sup>4</sup>	3	10	KPH	KPH	
3	Nước trắng	0	0	KQB	0	0	
Kết quả kiểm nghiệm		Giới hạn tối đa cho phép		KPH		KPH	

Kết quả kiểm nghiệm mẫu nguyên liệu dùng để sản xuất bánh dày (Kèm theo báo cáo số 144/BC-SYT ngày 04/7/2014 của Sở Y tế Bắc Giang)

### TỔNG HỢP

