TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Lạng Sơn: Xác định rõ nguyên nhân dẫn đến sự cố an toàn thực phẩm khiến 3 trẻ mầm non nhập viện điều trị

10:27 02/11/2023

Theo thông tin từ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Lạng Sơn, đơn vị đã có kết quả điều tra, xử trí sự cố về an toàn thực phẩm tại huyện Văn Quan, tỉnh Lạng Sơn khiến 3 trẻ mầm non nhập viện điều trị, 10 trường hợp khác có biểu hiện buồn nôn, đau bụng, tiêu chảy.



Nhân viên nấu ăn Phân trường mầm non xã Hòa Bình, huyện Văn Quan, tỉnh Lạng Sơn chế biến thức ăn tại bếp ăn nhà trường

Cụ thể, theo Báo cáo số 537/BC – ATTP của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Lạng Sơn ngày 31/10/2023, với 6 mẫu thực phẩm (1 mẫu nước uống trực tiếp; 5 mẫu thực phẩm lưu mẫu tại Phân trường mầm non xã Hòa Bình, huyện Văn Quan, tỉnh Lạng Sơn) được kiểm nghiệm đã có kết quả.

Trong đó, 2/6 mẫu đạt gồm: mẫu nước đóng bình và mẫu sữa tươi. Có 4/6 mẫu không đạt gồm: 2 mẫu không đạt về chỉ tiêu Coliform và E.coli (mẫu cơm trắng và mẫu cháo thịt bí đỏ); 2 mẫu không đạt về chỉ tiêu Coliform (mẫu thịt xay rim cá hộp cà chua và mẫu canh bí đỏ thịt xay).

Báo cáo kết luận, đây là sự cố về an toàn thực phẩm do sử dụng nguồn nước khe suối để chế biến thực phẩm và rửa bát, đĩa, dao thớt không đảm bảo vệ sinh; nơi chế biến thực phẩm không có thiết bị ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại; môi trường xung quanh khu vực không đảm bảo vệ sinh dẫn đến dụng cụ chứa đựng thức ăn và thức ăn nhiễm vi sinh vật (Coliform và E.coli).

Trước đó, phóng viên Thương hiệu và Công luận đã đưa tin, Trong 2 ngày 25 và 26/10, Trung tâm y tế huyện Văn Quan, tỉnh Lạng Sơn đã tiếp nhận, điều trị 3 trường hợp trẻ mầm non đang theo học tại Phân trường mầm non xã Hòa Bình, huyện Văn Quan nhập viện có các triệu chứng nghi bị ngộ độc thực phẩm như đau bụng, nôn ói, đi ngoài, mệt mỏi sau khi ăn bán trú tại trường. Ngoài ra, có 10 trường hợp khác cũng được phụ huynh thông tin có biểu hiện nôn, đau bụng, tiêu chảy.

Qua tìm hiểu, hiện các cháu đã có sức khỏe ổn định, đi học bình thường. Phân trường mầm non xã Hòa Bình, huyện Văn Quan đã khắc phục một số hạn chế như: sử dụng nước chế biến thực phẩm, rửa bát, đĩa bằng nước đã qua máy lọc R/O; xây dựng vách ngăn côn trùng và động vật gây hại tại nơi chế biến; tiến hành vệ sinh môi trường xung quanh trường. Nhà trường đã nấu ăn trở lại bình thường.

Trao đổi về vấn đề này, Trưởng phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Văn Quan Ngô Văn Hiền cho biết: Thời gian tới, đơn vị sẽ phối hợp với văn phòng HĐND – UBND huyện Văn Quan rà soát, kiểm tra tổng thể tất cả các bếp ăn tập thể tại các trường học, điểm trường trên địa bàn huyện để đánh giá và có giải pháp khắc phục những tồn tại của bếp ăn tập thể.

Đơn vị thường xuyên tổ chức các đoàn kiểm tra đột xuất về công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, đặc biệt, tại các phân trường, điểm trường lẻ; siết chặt quy định kiểm tra nguồn gốc thực phẩm. Đồng thời, đơn vị sẽ cung cấp cho mỗi trường học, điểm trường từ 10 đến 20 máy lọc nước để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho các em.

Qua sự việc trên, các địa phương, đơn vị cần tăng cường hơn nữa công tác quản lý, kiểm tra, giám sát để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, đặc biệt tại các trường học để tránh những sự cố đáng tiếc có thể xảy ra.

Triệu Thành