

Xác định nguyên nhân vụ ngộ độc của 71 công nhân tại Công ty TNHH MLB Tenergy

10:51 07/06/2024

Chi cục trưởng Chi cục An toàn Vệ sinh thực phẩm tỉnh Nghệ An đã thông báo kết quả kiểm nghiệm 9 mẫu thực phẩm thu được liên quan đến vụ ngộ độc thực phẩm tại Công ty TNHH MLB Tenergy (khối 3, thị trấn Yên Thành, huyện Yên Thành, tỉnh Nghệ An) khiến 71 công nhân bị ngộ độc vào ngày 28/5.



Đã xác định được nguyên nhân vụ 71 công nhân bị ngộ độc tại Công ty TNHH MLB Tenergy.

Theo kết quả kiểm nghiệm, mẫu cá bạc má rán đã phát hiện hàm lượng cao của chất histamin, lên tới 739mg/kg.

Quá trình đoàn điều tra của Chi cục đã tiến hành kiểm tra và giám sát bếp ăn của Công ty TNHH MLB Tenergy cũng phát hiện nhiều vấn đề tồn tại.

Cụ thể, tại bếp ăn của công ty, đoàn điều tra đã ghi nhận các vấn đề như: Hệ thống thu gom rác thải không có nắp đậy và không đảm bảo vệ sinh; hệ thống

thoát nước thải không hợp vệ sinh; côn trùng xuất hiện trong khu vực chế biến thực phẩm; bàn chế biến bị hư hỏng; quy trình lưu mẫu thực phẩm không đúng quy định và tủ lưu mẫu không đảm bảo vệ sinh.

Hiện, Chi cục An toàn Vệ sinh thực phẩm tỉnh Nghệ An đang phối hợp với các lực lượng chức năng tiếp tục làm việc với công ty và bếp ăn để xác định các vi phạm và đề nghị xử phạt theo thẩm quyền.

Đồng thời, Hội đồng chuyên môn về an toàn thực phẩm của tỉnh sẽ tổ chức họp để đánh giá và xác định nguyên nhân cụ thể của vụ việc sau khi có kết quả kiểm nghiệm.

Trước đó, vào trưa 28/5, hơn 1.000 công nhân của Công ty TNHH MLB Tenergy đã ăn trưa tại bếp ăn với các món: cơm, cá bạc má rán, trứng gà luộc, mướp xào giá, canh bí đỏ nấu thịt và xoài (tráng miệng).

Đến chiều cùng ngày, 71 công nhân đã xuất hiện triệu chứng đau đầu và buồn nôn nghi ngộ độc thực phẩm sau bữa ăn trưa. Các công nhân được đưa đến hai bệnh viện ở huyện Yên Thành để cấp cứu và điều trị và được chẩn đoán bị ngộ độc thực phẩm.

Quyết Lê