

**ỦY BAN NHÂN DÂN
QUẬN LONG BIÊN**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do – Hạnh phúc**

Số: **788** /QĐ-UBND

Long Biên, ngày **04** tháng **3** năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc phê duyệt quy trình nội bộ giải quyết công việc về điều tra, xử lý
ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Long Biên**

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN LONG BIÊN

Căn cứ Luật tổ chức chính quyền địa phương ngày 19/6/2015; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tổ chức chính phủ và Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 22/11/2019;

Căn cứ Quyết định số 5042/QĐ-UBND ngày 31/8/2021 về việc phân công công tác Chủ tịch, Phó Chủ tịch quận Long Biên, nhiệm kỳ 2021-2026;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Y tế quận,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt kèm theo Quyết định này quy trình nội bộ giải quyết công việc về điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Long Biên.

(Chi tiết tại phụ lục kèm theo)

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký và thay thế cho Quyết định 1068/QĐ-UBND ngày 04/5/2019 của UBND quận về việc ban hành quy trình điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

Điều 3. Chánh Văn phòng HĐND&UBND quận, Trưởng phòng Y tế, Trưởng các phòng, ban, đơn vị, các cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. ✓

Nơi nhận: ✓

- Như Điều 3;
- Lưu VT, PYT (03).

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**


Đinh Thị Thu Hương

PHỤ LỤC**Quy trình nội bộ giải quyết công việc về điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm
tại bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Long Biên**

(Ban hành kèm theo Quyết định ~~788~~/QĐ-UBND ngày 04/3/2024
của UBND quận Long Biên)

1.	Mục đích		
	Kịp thời phối hợp các đơn vị liên quan điều tra, xác minh tình trạng ngộ độc thực phẩm; thực hiện các bước xử lý ngộ độc thực phẩm; kiến nghị các biện pháp khắc phục sự cố về ATTP phù hợp		
2.	Phạm vi		
	Lãnh đạo UBND quận, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận, các phòng ban đơn vị liên quan thuộc quận (phòng Giáo dục & Đào tạo, phòng Kinh tế), UBND các phường; các trường học, đơn vị, cơ quan có bếp ăn tập thể trên địa bàn quận		
3.	Nội dung quy trình giải quyết công việc		
3.1	Căn cứ pháp lý		
	<p>1. Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 về việc ban hành “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm”</p> <p>2. Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09/01/2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định chế độ báo cáo và mẫu báo cáo về vệ sinh an toàn thực phẩm”</p> <p>3. Quyết định 5327/2003/QĐ-BYT ngày 13 tháng 10 năm 2003 của Bộ Y tế về việc ban hành Quy định về lấy mẫu thực phẩm và bệnh phẩm khi xảy ra ngộ độc thực phẩm</p> <p>4. Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội Quyết định ban hành Quy định phân công, phân cấp quản lý về An toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội</p>		
3.2	Các tài liệu phục vụ giải quyết công việc	Bản chính	Bản sao
	Biên bản làm việc của đoàn liên ngành		X
	Báo cáo nhanh vụ việc	X	
	Báo cáo kết luận điều tra NĐTP	X	
	Biên bản kiểm tra tại cơ sở sản xuất, kinh doanh/thông báo; biên bản vi phạm hành chính (nếu có); quyết định xử phạt vi phạm hành chính (nếu có)		X
	Báo cáo tổng hợp kết quả điều tra, xử lý NĐTP; xử lý vi phạm	X	
3.3	Số lượng hồ sơ		
	01 bộ.		
3.4	Thời gian giải quyết		
	Tổng thời gian giải quyết: 15 ngày làm việc (với vụ việc có tính chất phức tạp, thời gian giải quyết có thể kéo dài hơn theo kết quả của cơ quan điều tra)		

3.5 Quy trình xử lý công việc					
<i>TT</i>	<i>Trình tự</i>	<i>Đơn vị chủ trì</i>	<i>Đơn vị phối hợp</i>	<i>Thời gian</i>	<i>Kết quả</i>
B1	Tiếp nhận và xử lý thông tin				
-	Tiếp nhận khai báo NĐTP của cá nhân, đơn vị bị NĐTP; cơ sở điều trị, cơ quan, ban ngành,...; chuyên thông tin tới TYT phường, TTYT quận	PYT, UBND phường, Phòng GD&ĐT, ngành đoàn thể	Cơ sở giáo dục, cơ quan, doanh nghiệp có BATT, căng tin ăn uống	Tiếp nhận và chuyển ngay	Thông tin phản ánh qua điện thoại/email/văn bản
-	Tiếp nhận thông tin về ngộ độc thực phẩm trực tiếp từ các cá nhân, đơn vị	TYT phường, TTYT quận	Phòng Y tế, UBND phường, phòng GD&ĐT; các ngành đoàn thể	Tiếp nhận ngay	Sổ theo dõi tiếp nhận thông tin của cá nhân/ tổ chức qua điện thoại/email/phiếu khai báo
-	Điều tra xác minh thông tin	TYT phường, TTYT quận	PYT, UBND phường, phòng GD&ĐT	½ ngày	Phiếu báo cáo và xử lý thông tin NĐTP
B2	Tổ chức các bước kiểm tra, điều tra, xử lý NĐTP				
-	Triệu tập các thành viên Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP quận (theo Quyết định thành lập của UBND quận) và các ngành liên quan tham gia kiểm tra tại nơi xảy ra NĐTP	Phòng Y tế	TTYT quận, phòng GD&ĐT, UBND phường	Ngay sau khi có báo cáo NĐTP/ng hi ngờ NĐTP	Đoàn kiểm tra liên ngành
-	Kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP tại nơi xảy ra NĐTP	Phòng Y tế	TTYT quận, phòng GD&ĐT, UBND phường và các đơn vị liên quan	Trong vòng 01 ngày	Biên bản kiểm tra ATTP, Biên bản lấy mẫu
-	Thực hiện các bước điều tra NĐTP theo Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm	TTYT quận	Đơn vị xảy ra NĐTP, PYT, UBND phường, phòng GD&ĐT; các đơn vị liên quan		Biên bản điều tra NĐTP tại nơi xảy ra NĐTP
-	Thống nhất kết quả kiểm tra, điều tra sau khi có kết quả kiểm tra, điều tra sơ bộ	PYT	TTYT quận, UBND phường, phòng GD&ĐT; các đơn vị liên quan		Biên bản làm việc
-	Thực hiện các biện pháp xử lý NĐTP, khắc phục hậu quả NĐTP	TTYT quận; đơn vị có NĐTP	PYT, UBND phường, phòng GD&ĐT; các đơn vị liên quan		Báo cáo

-	Báo cáo nhanh kết quả điều tra, xử lý NĐTP	PYT, TTYT quận	UBND phường, phòng GD&ĐT; các đơn vị liên quan		Báo cáo kết quả điều tra vụ NĐTP và Báo cáo nhanh
B3	Theo dõi tình trạng sức khỏe của bệnh nhân nghi bị NĐTP	TTYT quận	PYT, UBND phường, phòng GD&ĐT; các đơn vị liên quan	Theo tình trạng thực tế của bệnh nhân	Báo cáo hàng ngày
B4	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc thực phẩm				
	- Kiểm tra tại cơ sở SX, KD có thực phẩm nghi ngờ là nguyên nhân gây NĐTP (nếu hoạt động trên địa bàn quận) - Thông báo cho CCATVS TP Hà Nội và các ngành, địa phương liên quan (nếu cơ sở SX, KD ở ngoài quận)	Phòng Y tế	TTYT quận, UBND phường, phòng GD&ĐT, phòng KT	01 ngày hoặc theo quy định về xử lý VPHC (nếu có vi phạm)	Biên bản kiểm tra, Biên bản vi phạm hành chính (nếu có) hoặc Văn bản thông báo
B5	Báo cáo kết luận điều tra NĐTP	TTYT quận	Phòng Y tế	10 ngày làm việc	Báo cáo
B6	Báo cáo tổng hợp kết quả điều tra, xử lý NĐTP; xử lý vi phạm; Văn bản chuyển cơ quan Công an điều tra (nếu có dấu hiệu vi phạm hình sự) và thông báo công khai tới các đơn vị liên quan và người dân	Phòng Y tế	Công an quận, TTYT quận, UBND phường, phòng GD&ĐT, phòng KT	02 ngày làm việc	Báo cáo
4	Biểu mẫu/tài liệu				
1	BM.01: Phiếu báo cáo và xử lý thông tin NĐTP				
2	BM.02: Biên bản kiểm tra ATTP tại nơi xảy ra NĐTP				
3	BM.03: Biên bản lấy mẫu				
4	BM.04: Biên bản điều tra NĐTP tại nơi xảy ra NĐTP				
5	BM.05: Báo cáo kết quả điều tra vụ NĐTP				

Chữ viết tắt

TT	Chữ viết thường	Chữ viết tắt
1.	An toàn thực phẩm	ATTP
2.	Ngộ độc thực phẩm	NĐTP
3.	Ủy ban nhân dân	UBND
4.	Trung tâm Y tế	TTYT
5.	Phòng Y tế	PYT
6.	Trạm Y tế phường	TYT
7.	Giáo dục & Đào tạo	GD&ĐT
8.	Sản xuất	SX
9.	Kinh doanh	KD

TTYT QUẬN LONG BIÊN
TYT PHƯỜNG/KHOA YTCC &
ATVSTP

BM.01
CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

PHIẾU BÁO CÁO VÀ XỬ LÝ THÔNG TIN NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

1. Các thông tin ngộ độc đã được tiếp nhận từ:

Người khai báo thông tin NĐTP:.....
Địa chỉ:.....Điện thoại:.....
Thời gian nhận thông tin:.....
Xác nhận thông tin:

2. Báo cáo lãnh đạo thông tin vụ ngộ độc thực phẩm:

Địa chỉ xảy ra NĐTP:.....
Tổng số người bị ngộ độc.....Tổng số người ăn:.....
Số người nằm viện:.....Số người chết:.....
Thời gian phát bệnh:.....giờ.....ngày.....tháng.....năm.....
Thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc:.....
Địa điểm ăn uống:.....
Công tác xử lý ban đầu của cơ sở (nếu có):.....

3. Công tác hướng dẫn xử lý NĐTP:.....

5. Kiến nghị:

.....
.....
.....
.....
.....

Trưởng TYT/Trưởng khoa
YTCC & ATVSTP

....., ngày.....tháng.....năm 202.....

Người báo cáo

UBND
ĐOÀN KIỂM TRA LN ATTP

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

Số: /BBKT

BIÊN BẢN

Kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Thực hiện Quyết định số/QĐ-UBND ngày .../.../... của UBND quận Long Biên/phường..... về việc thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành An toàn thực phẩm lĩnh vực Y tế (gọi tắt là Đoàn kiểm tra).

Hôm nay, vào hồigiờngày.....tháng.....năm 202..., Đoàn kiểm tra tiến hành kiểm tra tại:

- Cơ sở:.....

Chủ cơ sở:.....

- Địa chỉ:.....

- Loại hình kinh doanh:

- Công suất phục vụ:..... Diện tích mặt bằng:

- Điện thoại:

I. THÀNH PHẦN THAM GIA BUỔI LÀM VIỆC:

1. Thành phần đoàn kiểm tra:

1. Đ/c..... Trưởng đoàn

2. Đ/c..... Thư ký

3. Đ/c..... Thành viên

4. Đ/c..... Thành viên

5. Đ/c..... Thành viên

6. Đ/c..... Thành viên

7. Đ/c..... Thành viên

8. Đ/c..... Thành viên

9. Đ/c..... Thành viên

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

1. Ông/bà:..... Chức vụ:

2. Ông/bà:..... Chức vụ:

II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số:, ngày cấp:....., đơn vị cấp:.....

- GCN cơ sở ĐĐKATTP (hoặc Bản cam kết ATTP) số:, ngày cấp:....., đơn vị cấp:.....

- Số người lao động: Trong đó: Trực tiếp: Gián tiếp:

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm:

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm

2. Điều kiện an toàn thực phẩm:

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở				
1.1	Địa điểm, môi trường			
1.2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm			
1.3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) tránh ô nhiễm chéo			
1.4	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) đảm bảo sạch, dễ vệ sinh			
1.5	Sàn nhà sạch, đồ vệ sinh, không đọng nước			
1.6	Khu vực ăn uống (phòng ăn) cho khách đảm bảo vệ sinh			
1.7	Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định			
1.8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh			
1.9	Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh			
1.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động			
1.11	Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn			
1.12	Các nội dung khác:			
2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ				
2.1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay			
2.2	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật			
2.3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng			
2.4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm			
2.5	Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín			
2.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến			
2.7	Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn			
2.8	Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định			
2.9	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp			

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
	đầy			
2.10	Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, ẩm kế...)			
2.11	Các nội dung khác			
3. Điều kiện về con người				
3.1	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, đeo găng tay khi chế biến thực phẩm			
3.2	Phụ trách bộ phận nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc			
3.3	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật			
3.4	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc			
3.5	Các nội dung khác			
4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước				
4.1	Có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn			
4.2	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của BYT			
4.3	Nước dùng trong chế biến thực phẩm			
4.4	Thực phẩm sử dụng để chế biến đã được công bố, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ			

* Các nội dung khác:

.....

.....

* Lấy mẫu để kiểm nghiệm:

.....

III. KẾT LUẬN, KIẾN NGHỊ VÀ XỬ LÝ

1. Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

.....

.....

.....

.....
1.2. Những mặt còn tồn tại:
.....
.....
.....
.....

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở dịch vụ ăn uống
.....
.....
.....

2.2. Kiến nghị của cơ sở dịch vụ ăn uống đối với Đoàn kiểm tra
.....
.....
.....
.....

3. Xử lý, kiến nghị xử lý:
.....
.....

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ..... ngày tháng năm 202...; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau, 01 bản được giao cho cơ sở được kiểm tra, 01 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ ./.

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM
TRA**

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

THÀNH VIÊN ĐOÀN KIỂM TRA

UBND
**ĐOÀN KIỂM TRA LIÊN
 NGÀNH AN TOÀN THỰC
 PHẨM**

Số:/BBLM

BM.03
CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Long Biên, ngày tháng năm 20...

BIÊN BẢN LẤY MẪU

Thực hiện Quyết định số/QĐ-UBND ngày .../.../... của UBND quận Long Biên/phường..... về việc thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành An toàn thực phẩm lĩnh vực Y tế (gọi tắt là Đoàn kiểm tra).

Tên cơ sở được lấy mẫu:

Địa điểm lấy mẫu:

Người lấy mẫu: (họ tên, chức vụ và đơn vị):

Phương pháp lấy mẫu:

Đại diện cơ sở lấy mẫu: (Họ tên, chức vụ):

Mẫu lấy gồm 03 phần (01 phần để kiểm nghiệm; 01 phần lưu tại cơ quan kiểm tra; 01 phần để lưu tại cơ sở được kiểm tra).....

Stt	Tên mẫu, ký hiệu, số lô, ngày sản xuất, hạn sử dụng	Tên cơ sở và địa chỉ nhà sản xuất/ nhập khẩu ghi trên nhãn	Số lượng lô hàng khai báo	Lượng mẫu	Quy cách niêm phong mẫu	Tình trạng mẫu

Biên bản được lập thành 03 bản có giá trị như nhau, đã được các bên thông qua, đoàn kiểm tra giữ lại 02 bản, Cơ sở được kiểm tra giữ 01 bản.

Đại diện cơ sở được lấy mẫu
 (ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)

Người lấy mẫu
 (ký, ghi rõ họ tên)

Trưởng đoàn kiểm tra
 (ký, ghi rõ họ tên)

Rác (thùng có nắp đậy không):.....cách nơi chế biến bao nhiêu mét:.....

Nước thải (hở hay kín):.....cách nơi chế biến thức ăn bao nhiêu mét:.....mét

Tình trạng côn trùng (nhặng, ruồi, dán, chuột):.....

Thời tiết: Nhiệt độ:.....⁰C; Độ ẩm:.....%; Nắng/Mưa:.....; không khí:.....

3. Điều tra về dụng cụ trang thiết bị:.....

.....

4. Điều tra nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm (theo bước 7 trong quy chế Điều tra NĐTP):

TT	Thực đơn	Dạng chế biến (sống, chín, đông lạnh, để tủ lạnh, đun nóng, không đun nóng)	Thời gian chế biến (ngày, giờ)	- Nguồn gốc - Tên cơ sở, chủ cơ sở cung ứng
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

10									
....									
Tổng									

6. Công tác lấy mẫu phục vụ điều tra ngộ độc:

.....

7. Điều tra dịch bệnh ở địa phương (bước 11):

Các dịch bệnh đang lưu hành ở người:.....

Các dịch bệnh đang lưu hành ở súc vật, gia cầm.....

Tình hình ô nhiễm môi trường:.....

III/ Kiến nghị của Tổ điều tra:

.....

IV/ Ý kiến cơ sở:

.....

Biên bản kết thúc vào lúc..... cùng ngày và lập thành.....bản có giá trị pháp lý như nhau.

.....,ngày.....tháng.....năm 202...

Đại diện cơ sở

Tổ trưởng tổ điều tra

SỞ Y TẾ HÀ NỘI
TTYT QUẬN LONG BIÊN

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

Long Biên, ngày tháng năm 202...

BÁO CÁO

Kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm

Thực hiện Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13 tháng 12 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm.

Trung tâm Y tế quận Long Biên báo cáo kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm tại như sau:

Kết quả ban đầu ghi nhận:

- Thời gian xảy ra ngộ độc:
- Địa điểm xảy ra vụ ngộ độc:
- Địa chỉ:
- Hoàn cảnh xảy ra ngộ độc:
- Tổng số người bị NĐ/Tổng số người ăn:/.....người.
- Thời gian bắt đầu ăn bữa cuối cùng:
- Ngày giờ xuất hiện ca bệnh đầu tiên:

Diễn biến vụ NĐTP:

.....
.....
.....
.....

II. Kết quả điều tra ngộ thực phẩm

A – Kết quả điều tra tại các cơ sở điều trị ghi nhận:

.....
.....
.....

B - Thời gian khởi phát các triệu chứng:

.....
.....

C – Các bước điều tra theo quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm (11 bước):

Bước 1. Điều tra cá thể bị ngộ độc thực phẩm (NĐTP)

Bước 2. Điều tra những người đã ăn bữa ăn tăng ca lúc 17 giờ 30 ngày 23/01/2013 và bữa ăn trưa lúc 11 giờ ngày 23/01/2013) không bị NĐTP.

Bước 3. Điều tra các thức ăn đã ăn, người ăn và thời gian ăn:

Bước 4. Điều tra những thức ăn, số người ăn và không ăn bị NĐTP và không bị NĐTP ở bữa ăn tăng ca ngày 23/01/2013: (Theo mẫu điều tra số 4).

Bước 5. Điều tra bữa ăn nguyên nhân:

Bước 6. Điều tra thức ăn nguyên nhân trong bữa ăn nguyên nhân

Bước 7. Điều tra nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm:

Bước 8. Điều tra tiền sử bệnh tật những người chế biến nấu nướng, phục vụ ăn uống:

Bước 9. Kết quả xét nghiệm mẫu thức ăn:

Bước 10. Điều tra cơ sở

Bước 11. Điều tra điều kiện môi trường và dịch bệnh ở địa phương.

III. Tổng hợp kết quả điều tra ngộ độc thực phẩm:

1. Cơ sở nguyên nhân:

2. Bữa ăn nguyên nhân:

3. Thức ăn nguyên nhân:.....

4. Kết luận:

IV. Kiến nghị và hướng xử lý tiếp theo:

Nơi nhận:

LÃNH ĐẠO ĐƠN VỊ

(Ký tên, đóng dấu)