

**SỞ Y TẾ NINH BÌNH
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM**

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

Số: /ATTP-NVATTP

Ninh Bình, ngày tháng năm 2020

V/v Cảnh báo nguy cơ ngộ độc
thực phẩm do sử dụng sản phẩm
pate Minh chay

Kính gửi: Đài Phát thanh và Truyền hình tỉnh Ninh Bình

Căn cứ Khoản 6, Điều 60 của Luật An toàn thực phẩm do Quốc hội nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam ban hành ngày 17/6/2010 về việc thông tin giáo dục truyền thông về an toàn thực phẩm (ATTP) trên các phương tiện thông tin đại chúng không thu phí;

Theo thông tin cảnh báo của Cục An toàn thực phẩm, trong thời gian qua trên địa bàn cả nước đã xảy ra các trường hợp ngộ độc thực phẩm do sử dụng sản phẩm pate Minh chay bị nhiễm vi khuẩn *Clostridium botulinum*. Tính đến trưa ngày 01/9/2020 đã có 11 ca bệnh được tiếp nhận và điều trị.

Để kịp thời thông tin cảnh báo cho người dân biết và phòng ngừa nguy cơ bị ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn *Clostridium botulinum*, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm kính đề nghị Đài Phát thanh và Truyền hình tỉnh bố trí thời lượng tuyên truyền, hướng dẫn cho người dân (có nội dung kèm theo).

- Số lượng: 08 lượt phát sóng, 02 lượt/ngày.

- Thời gian phát sóng: Bắt đầu từ ngày 01/9/2020.

(Đài Phát thanh & Truyền hình tỉnh bố trí thời gian phát sóng Thông điệp vào khung giờ có nhiều người theo dõi trong ngày).

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để b/c);
- Lưu: VT, NVATTP.
(Ha/02)

CHI CỤC TRƯỞNG

Nguyễn Thị Hương

BÀI TUYÊN TRUYỀN
PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM DO VI KHUẨN
CLOSTRIDIUM BOTULINUM

(Kèm theo công văn của Chi cục ATVSTP tỉnh Ninh Bình về việc cảnh báo nguy cơ ngộ độc thực phẩm do sử dụng sản phẩm pate Minh chay)

Theo thông tin cảnh báo của Cục An toàn thực phẩm, trong thời gian qua trên địa bàn cả nước đã xảy ra các trường hợp ngộ độc thực phẩm do sử dụng sản phẩm pate Minh chay bị nhiễm vi khuẩn *Clostridium botulinum*. Tính đến trưa ngày 01/9/2020 đã có 11 ca bệnh được tiếp nhận và điều trị.

Clostridium botulinum là vi khuẩn kỵ khí tuyệt đối, phát triển trong môi trường không có oxy. Vi khuẩn tồn tại trong đất, nước phân động vật, ruột cá, ruột động vật có vú, từ đó vi khuẩn xâm nhập vào thực phẩm như đồ hộp thịt, cá, rau quả có nồng độ axit thấp để lâu, một số thức ăn bằng thịt chế biến, ăn nguội như dăm bông, xúc xích... Khi vào cơ thể *Clostridium botulinum* tiết ra độc tố rất mạnh, gây nên bệnh cấp tính rất nặng, làm phá hủy thần kinh trung ương và gây tử vong.

Thời gian ủ bệnh của loại vi khuẩn này qua đường tiêu hóa trong vòng 6 – 36 giờ, có trường hợp ủ bệnh trong 6 - 8 ngày; các triệu chứng của người nhiễm độc tố do vi khuẩn *Clostridium botulinum* bao gồm nhìn mờ, nhìn đôi, nói khó, nuốt khó, khô miệng, buồn nôn, yếu cơ xuống dần ở cả cơ thể... Trường hợp nặng có thể gây liệt cơ hô hấp và gây tử vong.

Để phòng ngừa nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn *Clostridium botulinum*, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm khuyến cáo như sau:

I. Đối với người tiêu dùng

1. Người tiêu dùng tạm thời không mua, không sử dụng các sản phẩm của Công ty TNHH hai thành viên lõi sống mới (gồm các phẩm sau: Pate Minh Chay, pate nấm hầu thủ, ruốc nấm Heri vị hảo hạng, muối vùng bát bảo đặc biệt, ruốc nấm Heri hương thảo mộc, giò lụa lúa mì, muối lạc truyền thống, chả quế lúa mì, muối vùng bát bảo, giò nấm lúa mì, ruốc nấm truyền thống, ruốc nấm sả ớt, ruốc nấm cháy tỏi).

Trường hợp người tiêu dùng đã sử dụng sản phẩm, nếu có dấu hiệu bất thường về sức khỏe như trên cần đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được kiểm tra và theo dõi kịp thời.

2. Lựa chọn mua thực phẩm đảm bảo tươi, sạch; khi sử dụng sản phẩm đóng hộp cần lựa chọn kỹ, không mua đồ hộp đã hư hỏng (hộp bị thủng, phồng nắp, bị gỉ ở xung quanh vết hàn); không sử dụng các thức ăn nguội như dăm bông, thịt nguội, xúc xích để lâu nghi bị ô nhiễm.

3. Rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm và trước khi ăn uống; giữ gìn vệ sinh trong quá trình chế biến.

4. Bao gói kín các loại thực phẩm trước khi bảo quản trong tủ lạnh, không để thức ăn sống lẫn với thức ăn chín, hạn chế sử dụng các loại thực phẩm đã lưu trữ quá lâu.

II. Đối với cơ quan quản lý về an toàn thực phẩm các cấp

1. Tổ chức liên ngành, kiểm tra đột xuất tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn để kịp thời phát hiện, xử lý đối với các sản phẩm do Công ty TNHH Hai thành viên Lối sống mới sản xuất.

2. Thông báo ngay cho Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các thông tin về sản phẩm của Công ty TNHH Hai Thành viên Lối sống mới (*nếu phát hiện có sản phẩm của công ty trên địa bàn*) và các trường hợp bị ngộ độc thực phẩm do nghi ngờ sử dụng sản phẩm của Công ty TNHH Hai Thành viên Lối sống mới.

Mọi thông tin về vấn đề ngộ độc thực phẩm hãy gọi ngay đến số điện thoại đường dây nóng của Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Ninh Bình: 02293.500.729.

