

SỞ Y TẾ HUNG YÊN
CHI CỤC
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Số: 337/ATTP- NV
V/v phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh
lây truyền qua thực phẩm liên quan đến
liên cầu khuẩn

Hung Yên, ngày 08 tháng 8 năm 2025

Kính gửi: Ủy ban nhân dân các xã, phường.

Thực hiện Công văn số 546/SYT -NVY của Sở Y tế ngày 07/8/2025 về tăng cường phòng chống bệnh liên cầu lợn qua người, để chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm có liên quan đến liên cầu lợn; Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Ủy ban nhân dân các xã, phường chỉ đạo các phòng, đơn vị chức năng trên địa bàn triển khai các hoạt động sau:

1. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền trên hệ thống loa phát thanh của xã, phường, hướng dẫn người tiêu dùng (đặc biệt là các vùng có nguy cơ xảy ra dịch bệnh tả lợn châu Phi, bệnh liên cầu lợn) trong việc lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, chú trọng nhấn mạnh việc không giết mổ, tiêu thụ, chế biến thịt lợn ốm, chết, không rõ nguồn gốc, không ăn tiết canh, thịt lợn chưa nấu chín, thực hiện việc ăn chín uống sôi và thực hành vệ sinh trong quá trình chế biến. Chi cục gửi kèm bài viết về “Nguy cơ ngộ độc thực phẩm khi ăn tiết canh” để phát thanh tuyên truyền đến người dân trên địa bàn.

2. Tăng cường kiểm tra, giám sát hoạt động giết mổ lợn trên địa bàn, yêu cầu các cơ sở giết mổ thực hiện đúng quy định vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm, kiểm soát nguồn gốc thịt lợn, đặc biệt tại các chợ, điểm kinh doanh thực phẩm tươi sống. Kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống thực phẩm trên địa bàn; chú trọng kiểm tra, giám sát việc sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc từ thịt; phát hiện và xử lý nghiêm vi phạm đối với các cơ sở giết mổ, sản xuất, kinh doanh không chấp hành các quy định về đảm bảo An toàn thực phẩm, không để xảy ra tình trạng thực phẩm không đảm bảo lưu thông trên thị trường.

3. Chủ động xây dựng kế hoạch dự trữ hóa chất, phương tiện, nhân lực, phương án sẵn sàng phối hợp hoặc chủ động xử lý, khắc phục khi có ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh dịch liên quan đến thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc sự cố về an toàn thực phẩm đề nghị liên hệ với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để phối hợp xử lý kịp thời, qua số điện thoại đường dây nóng 0915 211 969.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị quý cơ quan quan tâm, chỉ đạo.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Sở Y tế (để bc);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Trung tâm Y tế khu vực;
- Lưu VT.

TỈNH
KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG
AN TOÀN
VỆ SINH
THỰC PHẨM
Phạm Thị Mỹ Hạnh

Bài tuyên truyền: Nguy cơ ngộ độc thực phẩm khi ăn tiết canh
(Kèm theo Công văn số: 337/ATTP-NV ngày 08/8/2025 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên)

Tiết canh là một món ăn truyền thống, đặc sản của một số vùng miền. Bản chất của nó chính là món ăn được trộn từ máu sống của động vật như lợn, dê, vịt, chó... và một vài nguyên liệu đã nấu chín như thịt, sụn, gan, lạc và hành, rau thơm,... để tăng thêm hương vị cho món ăn.

Nhiều người quan niệm rằng tiết canh là một món ăn mát và bổ dưỡng, tuy nhiên việc ăn tiết canh có thể tiềm ẩn nhiều nguy cơ bị ngộ độc thực phẩm, cụ thể:

- Nguy cơ trước tiên mà người ăn tiết canh hay bị đó là chứng rối loạn tiêu hóa.

- Nguy cơ thứ hai khiến người ăn tiết canh phải nhập viện là nguy cơ nhiễm các loại virus hay sống ký sinh ở dịch đường hô hấp các loại thủy cầm ngan, vịt, gia súc như lợn, động vật, linh trưởng... Những chủng virus này có độc tính rất cao, sau khi vào cơ thể thường gây tổn thương đường hô hấp trên và phổi với các biểu hiện như sốt cao liên tục, đau đầu, đau khắp người, hắt hơi sổ mũi, chảy nước mũi, đau họng, khó thở ở nhiều mức độ khác nhau, chụp Xquang thấy phổi bị tổn thương nặng và nhiều trường hợp bệnh nhân tử vong mặc dù đã được điều trị tích cực.

- Nguy cơ thứ ba từ món tiết canh là nhiễm một loại vi khuẩn thường trú tại đường hô hấp trên của lợn, đó là liên cầu khuẩn lợn - Streptococcus. Triệu chứng của bệnh liên cầu lợn bao gồm sốt cao, nổi ban xuất huyết ở bụng, ngực, chi, tổn thương thính lực, viêm màng não, nhiễm khuẩn huyết, nặng hơn, người bệnh sẽ đi vào hôn mê, sốc nhiễm khuẩn, suy đa phủ tạng và tử vong.

- Nguy cơ thứ tư là bệnh nhiễm ấu trùng sán lợn. Sau khi bị nhiễm, ấu trùng sán sẽ ký sinh ở nhiều cơ quan trong cơ thể như dưới da, cơ, mắt và đặc biệt là não. Sán não ít khi gây tử vong nhưng thường để lại di chứng nặng về thần kinh.

- Một nguy cơ nữa, tuy ít nguy hiểm nhưng những người bị bệnh gút phải chú ý, đó là món tiết canh có khả năng làm tăng đột biến lượng axit uric trong máu và làm tăng nguy cơ khởi phát cơn gút cấp. Đối với nhiều người bị gút, ăn tiết canh gần như gắn liền với cơn gút cấp biểu hiện ngay sau đó.

Với những nguy cơ nhiễm bệnh luôn thường trực, vì vậy, cách tốt nhất tránh nhiễm bệnh là tuyệt đối không ăn tiết canh dù làm từ bất cứ loại tiết gì, mức độ chế biến đảm bảo đến đâu.