

UBND HUYỆN CỬ CHI
BCĐ LIÊN NGÀNH VỀ VỆ SINH
AN TOÀN THỰC PHẨM HUYỆN

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

Củ Chi, ngày 02 tháng 4 năm 2025

Số: 333/BCĐLNVSATTP

Về việc tăng cường công tác
phòng chống ngộ độc thực phẩm
do độc tố tự nhiên năm 2025

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện;
- Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị huyện;
- Phòng Nông nghiệp và Môi trường huyện;
- Phòng Tài chính – Kế hoạch huyện;
- Phòng Văn hóa, Khoa học và Thông tin huyện
- Trung tâm Văn hóa - Thể thao và Truyền thông huyện;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn;
- Các bệnh viện, các cơ sở khám chữa bệnh trên địa bàn huyện.

Căn cứ Công văn số 696/SATTP-GSNDTP&TTTT ngày 31 tháng 3 năm 2025 của Sở An toàn thực phẩm Thành phố về việc tăng cường công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên năm 2025,

Đề chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên trong thời gian tới (có trong So biển, cá nóc, ốc lạ, nấm rừng, cây củ, quả rừng lạ, côn trùng lạ...); Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Củ Chi đề nghị các đơn vị triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Truyền thông cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống, người tiêu dùng các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên gây ra; cách phân biệt thủy hải sản có chứa độc tố tự nhiên (con Sam và con So); tuyệt đối không được dùng thủy hải sản có độc tố tự nhiên làm nguyên liệu chế biến thực phẩm dưới bất kỳ hình thức nào (dù chỉ một lần); khuyến cáo người dân tuyệt đối không thu hái, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng các động, thực vật lạ, có nguy cơ gây ngộ độc như nấm rừng, cây củ, quả rừng lạ, côn trùng lạ...; mua thực phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng.

2. Tổ chức triển khai hoạt động kiểm tra cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý, lưu ý kiểm tra nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm, nhằm kịp thời phát hiện, ngăn chặn và xử lý việc kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng. Trong trường hợp có xảy ra nghi ngờ ngộ độc thực phẩm do sử dụng nguyên liệu thủy hải sản chế biến có chứa độc tố tự nhiên và cần lấy mẫu xác định độc tố nghi ngờ, phối hợp các đơn vị liên quan lấy mẫu, có thể gửi mẫu đến Viện Hải Dương học – Đơn vị thực hiện xét nghiệm độc tố tự nhiên có trong thủy hải sản (địa chỉ: số 01 Cầu Đá, đường Trần Phú, phường Vĩnh Nguyên, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa).

3. Hướng dẫn người dân đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời khi xuất hiện các triệu chứng ngộ độc.

4. Sẵn sàng phương án, lực lượng, phương tiện và trang thiết bị để kịp thời điều tra, xử lý khi có sự cố liên quan đến mất an toàn thực phẩm; đồng thời thông tin về Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện để thông tin về Sở An toàn thực phẩm Thành phố các trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm để có sự phối hợp xử lý kịp thời.

5. Tiếp tục thực hiện nghiêm các chỉ đạo tại Công điện số 44/CĐ-TTg ngày 03/5/2024 của Thủ tướng Chính phủ về việc ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm, Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, Công văn số 320/BCĐLNVSATTP ngày 31/3/2025 của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn huyện Củ Chi năm 2025.

Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Củ Chi đề nghị thủ trưởng các cơ quan, đơn vị chủ động triển khai tăng cường công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên năm 2025./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở An toàn thực phẩm Thành phố;
- TT.UBND huyện (CT, PCT);
- Lưu: VT. TTTThúy.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**



**TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ
Nguyễn Thành Danh**