

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

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

Số: 324 /ATTP - NV
V/v tuyên truyền phòng chống ngộ độc
thực phẩm do ăn thực phẩm tái, sống

Hưng Yên, ngày 19 tháng 5 năm 2026

Kính gửi: UBND các xã, phường.

Trong thời gian qua, việc sử dụng các món ăn tái, sống đặc biệt là sử dụng món ăn từ tiết sống của gia súc, gia cầm (tiết canh) vẫn còn diễn ra tại một số địa phương trên địa bàn tỉnh, những món ăn này tiềm ẩn nguy cơ cao gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm như liên cầu khuẩn lợn, cúm gia cầm và các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa, ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng người dân. Từ tháng 7/2025 đến tháng 4/2026, trên địa bàn tỉnh có 2 vụ nghi ngờ do ngộ độc thực phẩm và mắc bệnh lây truyền qua thực phẩm với 46 người mắc, 02 người tử vong, đặc biệt tất cả người mắc đều liên quan đến ăn tiết canh lợn và vịt.

Để tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng, chống ngộ độc thực phẩm do ăn các thực phẩm tái, sống đặc biệt là tiết canh, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh đề nghị Ủy ban nhân dân các xã, phường triển khai thực hiện một số nội dung sau:

- Chỉ đạo Đài truyền thanh xã, phường tăng cường tuyên truyền đến người dân về nguy cơ, tác hại của việc ăn tiết canh và các thực phẩm tái, sống (*bài tuyên truyền kèm theo*).
- Thông qua các hội nghị của địa phương, lồng ghép tuyên truyền, vận động người dân từ bỏ thói quen ăn tiết canh và những thực phẩm tái, sống; thực hiện ăn chín, uống nước đã đun sôi và luôn rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.
- Tuyên truyền, vận động các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; các tổ chức, cá nhân, gia đình trên địa bàn khi tổ chức đám hiếu, hỉ, bữa ăn đông người không chế biến, kinh doanh các thực phẩm tái sống, đặc biệt là món tiết canh để phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.
- Chỉ đạo các đơn vị liên quan phối hợp, kịp thời phát hiện, tổ chức cấp cứu, điều trị và điều tra nguyên nhân đối với các trường hợp nghi ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn.

Nhận công văn, đề nghị Ủy ban nhân dân xã, phường chỉ đạo đơn vị chức năng trên địa bàn triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để b/c);
- Chi cục trưởng (để b/c);
- Lưu: VT.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**



Phạm Thị Mỹ Hạnh

Bài tuyên truyền

“Nguy cơ ngộ độc thực phẩm khi ăn tiết canh”

(Kèm theo Công văn số: /ATTP-NV ngày tháng 5 năm 2026)

Tiết canh là một món ăn đặc sản của nhiều vùng miền, bản chất của nó chính là món ăn được trộn từ tiết sống của động vật như lợn, dê, vịt, chó...và một vài nguyên liệu như: thịt, sụn, lạc, rau...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 nhiều nguy cơ bị ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua 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 do virus sống ký sinh ở dịch đường hô hấp các loại thủy cầm ngan, vịt và 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.