

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: /ATTP - NĐTT
V/v xử lý vụ nghi ngờ ngộ độc thực phẩm do độc tố Botulinum

Hà Nội, ngày tháng 02 năm 2026

Kính gửi: Sở Y tế thành phố Đà Nẵng

Cục An toàn thực phẩm nhận được thông tin có bệnh nhân phải nhập viện vì nghi ngờ bị ngộ độc Clostridium Botulinum sau khi ăn bữa ăn có món cá ủ chua tại thôn 3, xã Phước Chánh, thành phố Đà Nẵng với các triệu chứng nặng như mắt nhìn mờ, đồng tử 2 bên giãn không đáp ứng ánh sáng, đau thượng vị, buồn nôn. Hiện bệnh nhân đang được điều trị tích cực tại Bệnh viện Đa khoa khu vực miền núi phía Bắc Quảng Nam.

Trước tình hình trên, Cục An toàn thực phẩm đề nghị Sở Y tế thành phố Đà Nẵng triển khai các nội dung sau:

1. Chỉ đạo Bệnh viện Đa khoa khu vực miền núi phía Bắc Quảng Nam tập trung nguồn lực điều trị tích cực cho bệnh nhân, không để ảnh hưởng đến tính mạng. Trong trường hợp cần thiết cần kết nối hội chẩn liên viện, bệnh viện tuyến trên để nhận được sự hỗ trợ kịp thời.

2. Chỉ đạo Trạm Y tế xã Phước Chánh tiếp tục chủ động theo dõi sức khỏe những người ăn cùng bữa ăn và thức ăn với bệnh nhân, khi phát hiện bất kỳ ai có triệu chứng nghi ngờ ngộ độc thực phẩm phải sẵn sàng nguồn lực, trang thiết bị hỗ trợ điều trị, cấp cứu kịp thời.

3. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm và biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn Clostridium Botulinum cho cộng đồng; đặc biệt chú ý hướng dẫn biện pháp chế biến, bảo quản đảm bảo an toàn đối với các thực phẩm truyền thống hoặc theo tập quán của địa phương, nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm. Thực hiện ăn chín, uống chín. Ưu tiên ăn các thực phẩm mới chế biến, mới nấu chín. Không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không phải đông đá. Với các thực phẩm lên men, đóng gói hoặc che đậy kín theo cách truyền thống (như dưa muối, măng, cà muối...) cần đảm bảo phải chua, mặn. Khi thực phẩm hết chua thì không nên ăn.

4. Tăng cường kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm nhỏ lẻ, các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố, đảm bảo an toàn thực phẩm khi đưa sản phẩm thực phẩm lưu thông trên thị trường.

5. Thực hiện nghiêm các nội dung tại Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; Công văn số 2633/BYT-ATPP ngày 30/4/2025 của Bộ Y tế về Tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống thực phẩm giả, ngộ độc thực phẩm; Kế hoạch số 1941/KH-BCĐTUATTP ngày 23/12/2025 của Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về an toàn thực phẩm về việc triển khai Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Bính Ngọ và Lễ hội Xuân năm 2026; Công văn số 656/BYT-ATTP ngày 01/02/2026 của Bộ Y tế về việc chủ động bảo đảm an toàn, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; Công văn số 848/BYT-ATTP ngày 09/02/2026 của Bộ Y tế về việc bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố; Công văn số 217/ATTP-NĐTT ngày 06/2/2026 của Cục An toàn thực phẩm về việc bảo đảm an toàn thực phẩm phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết và lễ hội xuân 2026.

6. Báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân ngộ độc thực phẩm và cập nhật diễn biến tình hình vụ ngộ độc thực phẩm về Cục An toàn thực phẩm theo quy định.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- TT. Đỗ Xuân Tuyên (để báo cáo);
- Các PCT. Nguyễn Minh Hằng, Bùi Đức Lập;
- Chi cục ATTP thành phố Đà Nẵng;
- Lưu: VT, NĐTT.

Q. CỤC TRƯỞNG

Chu Quốc Thịnh