

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ CAM THỊNH TÂY**

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

Số: /UBND

Cam Thịnh Tây, ngày tháng 4 năm 2023

V/v tăng cường phòng, chống ngộ
độc do Clostridium botulinum

Kính gửi: - UBMTTQVN xã;
- Các đoàn thể chính trị-xã hội xã;
- Các thôn.

Trong thời gian vừa qua đã xảy ra một số vụ ngộ độc thực phẩm do độc tố vi khuẩn Clostridium botulinum, điển hình là vụ ngộ độc thực phẩm liên quan đến việc người dân sử dụng cá chép muối ủ chua xảy ra trên địa bàn tỉnh Quảng Nam làm một số người ngộ độc phải nhập viện điều trị, trong đó có 01 trường hợp tử vong. Liên quan đến ngộ độc thực phẩm do độc tố vi khuẩn Clostridium botulinum, năm 2020 trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa đã có 02 bệnh nhân bị ngộ độc nặng, phải điều trị tích cực do sử dụng sản phẩm pate Minh Chay. Bệnh nhân bị ngộ độc do Clostridium botulinum thường có tiên lượng nặng, tỉ lệ tử vong cao. Bệnh hồi phục tương đối chậm, thường để lại di chứng tương đối dài. Nếu không được điều trị sẽ tử vong sau 3 - 4 ngày.

Thực hiện Công văn số 1746/UBND-VX ngày 17/4/2023 của UBND thành phố Cam Ranh về tăng cường phòng, chống ngộ độc do Clostridium botulinum, đề chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, hạn chế đến mức thấp nhất nguy cơ xảy ra ngộ độc do vi khuẩn Clostridium botulinum trong thời gian tới, UBND xã Cam Thịnh Tây đề nghị các ngành, đoàn thể xã, các trường học và các thôn triển khai một số nội dung sau:

- Tăng cường 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 trên địa bàn, đặc biệt đối với người dân tộc thiểu số, 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. 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; hướng dẫn người dân chỉ sử dụng các sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp đã hết hạn sử dụng, bị phồng, bẹp, biến dạng, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn hoặc có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường; không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không đông đá.

- Nội dung tuyên truyền phòng, chống ngộ độc do Clostridium botulinum tham khảo trên trang thông tin điện tử của Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế theo địa chỉ: (<https://vfa.gov.vn/ngo-doc-thuc-pham/vi-khuan-clostridium-botulinumva-cach-phong-tranh-ngo-doc-thuc-pham-do-doc-to-cua-clostridium-botulinumgay-ra.html>).

- Tăng cường kiểm tra an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo phân cấp quản lý, chú trọng kiểm tra giám sát phát hiện sớm các trường hợp nghi ngờ ngộ độc do nhiễm vi khuẩn Clostridium botulinum.

UBND xã Cam Thịnh Tây đề nghị các đơn vị, các ngành, đoàn thể, các thôn nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đảng ủy-HĐND-UBMTTQVN xã;
- Ban Tuyên giáo Đảng ủy;
- Trang thông tin điện tử xã;
- Đài truyền thanh xã;
- Lưu: VT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT.CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Thị Chính