

UBND TỈNH AN GIANG  
**BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH  
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

Số: 1128 /BCĐLNVSATTP  
V/v tăng cường quản lý ATTP các cơ sở  
kinh doanh thủy, hải sản trên địa bàn  
tỉnh An Giang

An Giang, ngày 07 tháng 5 năm 2019

Kính gửi:

- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm 11 huyện, thị, thành phố.

Căn cứ tình hình thực tế của địa phương, vào ngày 18 tháng 4 năm 2019, trên địa bàn tỉnh An Giang đã xảy ra 01 vụ ngộ độc thực phẩm với 04 người mắc và 01 người chết do ăn con Sam biển (nghi con So biển).

Căn cứ báo cáo số 261/BC-BVAG ngày 24/4/2019 của Bệnh viện đa khoa trung tâm An Giang về người bệnh khai do ăn con Sam dẫn đến tử vong nên nghi do ngộ độc Tetrodotoxin và triệu chứng lâm sàng giống như triệu chứng lâm sàng theo tài liệu Bộ Y tế.

Thông tin về con Sam và con So biển:

- Con Sam (tên khoa học *Tachypleus tridentatus*) là loài không độc, trong khi đó con So biển (tên khoa học *Carcinoscorpius rotunicauda*) có hình dáng rất giống con Sam, nhưng là một loài có độc, khi ăn có thể dẫn đến chết người.

- Con Sam và con So đều sống ở vùng ven biển, trong các vịnh, đầm nước mặn và các cửa sông, hình thù giống nhau nên dễ nhầm lẫn. Hàng năm cả nước vẫn ghi nhận các vụ ngộ độc chết người do ăn trứng So biển. Chất độc chết người trong loài So biển là Tetrodotoxin, cực độc giống độc tố của cá nóc. Những vụ ngộ độc thức ăn do Tetrodotoxin thường rất nặng, độc tố này tác động lên thần kinh trung ương, gây tê liệt cơ thể, ngưng tuần hoàn, hô hấp, nạn nhân tử vong nhanh chóng.

Phân biệt giữa con Sam và con So biển: *(xem phụ lục đính kèm)*

Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh An Giang đề nghị các đơn vị thực hiện một số nội dung sau:

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, cách nhận biết,

không kinh doanh các loại thủy, hải sản có độc tố đặc biệt là con So biển và tăng cường công tác kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh thủy, hải sản mà đặc biệt là các cơ sở kinh doanh nhỏ lẻ (trên vỉa hè).

2. Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm 11 huyện, thị, thành phố chỉ đạo các đơn vị tuyến huyện, xã tăng cường tuyên truyền về an toàn thực phẩm, cách nhận biết các loại thủy, hải sản có độc tố; không sử dụng các loài thủy, hải sản lạ đặc biệt là con So biển và tăng cường kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có sử dụng thủy, hải sản tươi sống; xử lý nghiêm túc, cá nhân vi phạm an toàn thực phẩm và công khai vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng.

Trân trọng./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- BGĐ Sở Y tế;
- Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT, NVY.

**KT. TRƯỞNG BAN  
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ  
Phan Văn Điền Phương**

### **Phụ lục:** Phân biệt giữa con Sam và con So biển

- Con Sam (tên khoa học *Tachypleus tridentatus*) có hình dạng lạ mắt, vỏ cứng như mai cua, mình tròn vẹt, đường kính khoảng một gang tay (20cm), dưới bụng có 8 chân càng nhỏ, bơi rất chậm và bò như cua. Sam cái nặng khoảng 01kg, Sam đực nhỏ, chỉ nặng bằng nửa Sam cái. Đuôi Sam có gờ mặt lưng rất rõ, hình tam giác. Sam biển sống từng cặp, mỗi cặp làm tổ để sinh sống cùng nhau, Sam trưởng thành nặng từ 1,5kg – 2kg. Người ta bắt Sam để lấy trứng ăn lá chính, do đó thường vứt bỏ Sam đực đi vì Sam đực không có trứng và không nhiều thịt.

- Con So (tên khoa học *Carcinoscorpius rotunicauda*) loài này sống ở ven biển, nơi các lạch nước ngọt. Chúng có hình dạng rất giống con Sam biển nhưng kích thước nhỏ hơn và không đi theo thành từng cặp. Đuôi không có gờ mặt lưng, tiết diện cắt ngang của đuôi có dạng hình trứng hay tròn. Kích thước tối đa của con So là 25cm, trọng lượng dưới 01kg.

Theo Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế, trứng con Sam là thức ăn ngon và bổ, còn trứng con So rất độc, nếu ăn phải sẽ bị ngộ độc và nguy hiểm đến tính mạng con người. Chất độc này được hấp thu nhanh qua đường tiêu hóa trong khoảng 10-15 phút, đạt nồng độ cao nhất trong máu sau 20 phút và chỉ sau mấy giờ sau khi ăn các triệu chứng ngộ độc sẽ xuất hiện. Liều tử vong đối với người là 1-2miligam độc chất Tetrodotxin. Độc tố Tetrodotxin là một độc tố thần kinh mạnh, có khả năng gây liệt cơ hô hấp, ngưng thở, gây tử vong nhanh với liều độc rất thấp, đặc biệt hiện nay chưa có thuốc giải độc. Độc tố này cũng chứa trong cá Nóc, có khả năng tan trong nước, không bị nhiệt phá hủy (nấu chín hay phơi khô, sấy, độc chất vẫn tồn tại).

Để đề phòng ngộ độc, Cục An toàn thực phẩm khuyến cáo người dân tuyệt đối không được ăn con So biển, kể cả trứng và thịt của chúng.