

BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

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

Số: 451 /QLCL-CL1

Hà Nội, ngày 28 tháng 3 năm 2017

V/v cảnh báo của EU về Ciguatera đối
với lô hàng thủy sản xuất khẩu

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp chế biến hải sản;
- Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung Bộ, Nam Bộ;
- Các Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tỉnh/TP trực thuộc TW.

Hệ thống cảnh báo nhanh (RASFF) của Tổng vụ Sức khỏe và An toàn thực phẩm - Ủy ban Châu Âu đã đăng cảnh báo số 2017.0345-fup3, fup8 cập nhật ngày 27/3/2017 về 02 lô hàng cá hồng nhập khẩu từ Việt Nam nghi nhiễm Ciguatera. Tại cảnh báo này, Cơ quan thẩm quyền EU cũng cho biết đã có 01 người bị ảnh hưởng khi tiêu thụ sản phẩm từ lô hàng trên thông qua các triệu chứng đặc trưng khi ngộ độc chất này như nôn, rối loạn cảm giác nhiệt.

Trước đó, ngày 22/03/2017 trên một số trang báo điện tử của Đức như www.cleankids.de, www.welt.de, www.mdr.de ... có đăng bài với tiêu đề “Cảnh báo ngộ độc với cá hồng phi lê đông lạnh từ Việt Nam” về 02 lô hàng cá hồng fillet đông lạnh nhập khẩu từ Việt Nam bị phát hiện độc tố Ciguatera. Các báo cũng đưa ra thông tin, ở địa phương nơi lô hàng bị cảnh báo, đã ghi nhận 11 trường hợp bị ngộ độc Ciguatera - Ciguatera Fish Poisoning (CFP) từ trước đến nay.

Theo tài liệu hướng dẫn “Thủy sản và sản phẩm thủy sản – Các mối nguy và biện pháp kiểm soát” của Cục Quản lý thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (USFDA), Ciguatera được xếp vào các mối nguy tự nhiên, gắn liền với một số loài cá biển sinh sống tại các rạn san hô ăn các tảo độc sinh ra độc tố Ciguatoxin - CTX và các loài cá lớn ăn các loại cá này, do đó, gắn liền với các loài cá như: cá nhồng, cá cam, cá mú, cá hồng, cá mó,...; phân bố tại các vùng biển trong khoảng từ 35° Bắc xuống 35° Nam, trong đó xuất hiện nhiều tại vùng biển Caribê, Thái Bình Dương, Ấn Độ Dương và khu vực vịnh Mexicô. Ngoài ra, các cá thể cá trong cùng đàn ở cùng một khu vực cũng có các mức độ nhiễm Ciguatera rất khác nhau.

Ciguatera không mùi, vị do đó rất khó nhận biết bằng giác quan thông thường; khá bền đối với nhiệt, do vậy, không bị phân hủy trong quá trình nấu nướng.

Để giảm thiểu nguy cơ bị ngộ độc Ciguatera, Viện Nghiên cứu sức khỏe thuộc Thư viện Dược phẩm Quốc gia Hoa Kỳ ban hành tài liệu hướng dẫn:

- Hạn chế sử dụng nội tạng và trứng cá đối với các loài cá gắn liền mỗi nguy Ciguatera

- Hạn chế sử dụng cá từ vùng biển đã có cảnh báo về Ciguatera

- Nên sử dụng các cá thể dưới 3kg, tốt nhất là dưới 1,35 kg; ngoài ra, khi ăn nên chọn các miếng cá nhỏ hơn 50 gram từ các cá thể cá khác nhau thay cho miếng lớn từ một cá thể.

Để đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng trong nước và đảm bảo ATTP các lô hàng hải sản xuất khẩu Cục yêu cầu:

1. Các doanh nghiệp chế biến hải sản:

Rà soát chương trình quản lý chất lượng, nhận diện và đưa vào kiểm soát chỉ tiêu CTX trong các sản phẩm cá có mối nguy CFP (như cá hồng, cá cam, cá mú, cá hồng, cá mó...); chủ động có kế hoạch lấy mẫu kiểm nghiệm thẩm tra chỉ tiêu CTX đối với các sản phẩm cá này.

2. Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung Bộ, Nam Bộ, Các Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tỉnh/TP trực thuộc TW:

- Chuyển tiếp văn bản này tới các doanh nghiệp trên địa bàn quản lý.

- Lưu ý kiểm tra việc nhận diện và tự kiểm soát chỉ tiêu CTX đối với các sản phẩm cá có mối nguy CFP tại các cơ sở chế biến thủy sản trên địa bàn trong quá trình kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP.

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TTr. Vũ Văn Tám (để b/c);
- PCT Ngô Hồng Phong (để biết)
- VASEP;
- Lưu: VT, CL1.

