

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
XÃ MINH TÂN**

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

Số: /UBND-VHXXH  
Về việc tăng cường công tác phòng  
ngừa ngộ độc do chất độc từ  
hạt/quả của cây củ đậu

Minh Tân, ngày tháng 01 năm 2026

Kính gửi:

- Phòng Văn hóa - Xã hội xã;
- Trạm Y tế;
- Các cơ sở giáo dục;
- Các Thôn;
- Đài truyền thanh xã.

Thời gian gần đây, một số địa phương trong cả nước đã xảy ra **các vụ ngộ độc liên quan đến việc ăn hạt, quả của cây củ đậu** gây ảnh hưởng đến sức khỏe người dân. Nguyên nhân do chất độc tự nhiên Rotenone trong một số loại thực vật, cây họ đậu và có trong phần thân, lá, hoa, quả của cây củ đậu - một chất rất độc thường được dùng làm chế phẩm thuốc trừ sâu. Củ đậu là loại thực phẩm quen thuộc với người dân Việt Nam, được trồng và sử dụng phổ biến tại nhiều nơi, có thể ăn ngay hoặc chế biến thành món ăn, nhưng phần thân, lá, hoa, quả của cây củ đậu lại **chứa chất độc tự nhiên Rotenone**. Hạt/quả của cây củ đậu dễ bị nhầm lẫn với **giống đậu Cove** nên hầu hết các trường hợp ngộ độc liên quan đến hạt/quả của cây củ đậu chủ yếu là do người dân không hiểu biết nên hái ăn.

Tại tỉnh Ninh Bình đã phát hiện một số ca ngộ độc do ăn quả và hạt của cây củ đậu, các bệnh nhân có biểu hiện đau bụng, tiêu chảy, nôn, tức ngực, khó thở và đang được điều trị tại các cơ sở y tế. Thực hiện Công văn số 12/ATTP-KH ngày 09/01/2026 của Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh về việc tăng cường công tác phòng ngừa ngộ độc do chất độc từ hạt/quả của cây củ đậu. Để phòng tránh ngộ độc do Rotenone, Ủy ban nhân dân xã Minh Tân yêu cầu phòng Văn hoá - Xã hội; Trạm Y tế xã, các cơ sở giáo dục và các thôn trên địa bàn xã triển khai một số nội dung sau:

**1. Phòng Văn hóa - Xã hội**

- Tăng cường tuyên truyền, đăng tải và phát trên đài truyền thanh, bảng tin, nội dung tuyên truyền về phòng ngừa ngộ độc từ quả và hạt cây củ đậu cho nhân dân trên địa bàn toàn xã được biết.

- Phối hợp với Trạm Y tế, theo dõi, rà soát và báo cáo kịp thời cho UBND xã, tham mưu UBND xã tổng hợp báo cáo về Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh (nếu có trường hợp xảy ra ngộ độc).

## **2. Trạm Y tế xã, các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã.**

- Trạm Y tế, nhanh chóng tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời cho bệnh nhân, hạn chế tối đa ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng người dân, điều tra, lấy mẫu thực phẩm, bệnh phẩm để xác định rõ nguyên nhân và tiến hành truy xuất nguồn gốc thực phẩm; đồng thời báo cáo tình hình, diễn biến và kết quả xử lý các trường hợp ngộ độc thực phẩm, khi xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm về UBND xã theo quy định.

- Các cơ sở giáo dục tăng cường tuyên truyền cho phụ huynh học sinh và học sinh toàn trường biết và phòng tránh ngộ độc từ quả và hạt cây củ đậu.

## **3. Các cơ sở thôn**

Tăng cường tuyên truyền và vận động, thông báo tới nhân dân, người thân, con em trong gia đình, bằng nhiều hình thức như: lồng ghép trong các hoạt động, phong trào địa phương về việc chấp hành nghiêm các quy định của nhà nước trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm theo Luật An toàn thực phẩm 2010 và không sử dụng thân, lá, hoa, quả của cây củ đậu theo nội dung tuyên truyền (*phụ lục đính kèm*).

## **4. Đài truyền thanh xã**

Thường xuyên phát sóng các tin bài có nội dung tuyên truyền về phòng ngừa ngộ độc từ quả và hạt cây củ đậu cho nhân dân trên địa bàn toàn xã biết và phòng ngừa (*nội dung tuyên truyền theo Phụ lục đính kèm và các tin bài của Trạm Y tế xã cung cấp*).

Ủy ban nhân dân xã Minh Tân yêu cầu các cơ quan, đơn vị và toàn thể nhân dân nghiêm túc thực hiện các nội dung trên./.

### **Nơi nhận:**

- Như trên;
- Trang TTĐT xã;
- Lưu: VT, VHXH.

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

**Trần Bích Thuận**

**Phụ lục**  
**BÀI TRUYỀN THÔNG**  
**VỀ PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC DO CHẤT ĐỘC TỪ HẠT/QUẢ CỦA CÂY CỦ ĐẬU**  
(Đính kèm Văn bản số /UBND-VHXH ngày /01/2026 của UBND xã Minh Tân)

Cây củ đậu là loại cây leo được trồng phổ biến tại nhiều vùng đồng bằng và miền núi ở Việt Nam. Củ của cây củ đậu có vỏ mỏng, ruột trắng, nhiều nước, vị ngọt, là thực phẩm quen thuộc, an toàn khi sử dụng đúng cách.

Tuy nhiên, ngoài phần củ, các bộ phận khác của cây củ đậu như **thân, lá, hoa, đặc biệt là hạt và quả lại chứa chất độc tự nhiên Rotenone**. Đây là một chất độc mạnh từng được dùng làm chế phẩm thuốc trừ sâu. Hạt/quả của cây củ đậu dễ bị nhầm lẫn với **giống đậu Cove** nên hầu hết các trường hợp ngộ độc liên quan đến hạt/quả của cây củ đậu chủ yếu là do người dân không hiểu biết nên hái ăn.



*Hình ảnh quả, hoa và củ của cây củ đậu*

Khi được hấp thu vào cơ thể, Rotenone gây ức chế hô hấp của tế bào gây tăng sinh lactate nhiễm toan hóa máu, tăng hình thành các gốc oxy hóa tự do và gây chết tế bào. Sau khi ăn khoảng 30 phút đến 1 giờ, người bệnh có thể xuất hiện các biểu hiện như đau đầu, chóng mặt, đau bụng, buồn nôn, ý thức lơ mơ. Ở mức độ nặng hơn, Rotenone gây ức chế thần kinh khiến người bệnh rơi vào hôn mê, co giật, ngừng thở, ngừng tim dẫn tới tử vong nhanh chóng. Đặc biệt, ngộ độc Rotenone trong hạt củ đậu **không có thuốc giải độc đặc hiệu** và các triệu chứng có thể tiến triển rất nhanh. Nếu không được phát hiện và điều trị kịp thời, bệnh nhân có thể tử vong trong thời gian từ 2-5 giờ sau khi ăn phải chất độc.

**\* Để phòng ngừa ngộ độc do Rotenone, ngành y tế khuyến cáo người dân:**

- Không ăn hạt/quả/thân/lá của cây củ đậu.
- Không cho trẻ em chơi, nhặt hạt/quả củ đậu.
- Nếu lỡ ăn nhầm hoặc nghi ngộ độc (có biểu hiện đau đầu, chóng mặt, đau bụng, buồn nôn, ý thức lơ mơ), đưa ngay đến cơ sở y tế gần nhất. Nếu còn hạt/quả chưa ăn hết, mang theo mẫu để bác sĩ xác định chất độc.
- Nếu mẹ bị ngộ độc, cần tạm thời ngừng cho con bú và tham khảo ý kiến bác sĩ.
- Không dùng làm thức ăn gia súc hoặc ngâm rượu, dùng làm thuốc dân gian.

## 5 chìa khóa vàng giúp thực phẩm an toàn hơn



# 5

## chìa khoá vàng giúp thực phẩm an toàn hơn

### 01

### Giữ vệ sinh

- Rửa tay trước khi chuẩn bị thực phẩm và thường xuyên trong quá trình chế biến thực phẩm
- Rửa tay sau khi đi vệ sinh
- Rửa sạch toàn bộ bề mặt và dụng cụ chế biến thực phẩm
- Giữ sạch thực phẩm và khu vực bếp để tránh côn trùng, sâu bọ và các động vật khác xâm nhập



### 02

### Đề riêng thực phẩm sống và chín

- Không để lẫn thịt gia súc, gia cầm và hải sản sống với các thực phẩm khác
- Sử dụng riêng các đồ dùng nhà bếp như dao, thớt để chế biến thực phẩm sống
- Để thực phẩm trong các dụng cụ chứa có nắp để tránh tiếp xúc giữa thực phẩm sống và chín.

### 03

### Đun nấu kỹ

- Đun nấu kỹ thực phẩm, đặc biệt là thịt gia súc, gia cầm, trứng và hải sản
- Các thực phẩm như súp, nước dùng phải đun sôi.
- Đối với thịt gia súc và gia cầm, sau khi nấu, luộc, nước bên trong miếng thịt phải trong, không còn màu hồng
- Đun kỹ thức ăn còn dư lại từ bữa trước.



### 04

### Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn

- Không để thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ
- Làm lạnh ngay tất cả thực phẩm đã chế biến và thực phẩm để đông (dưới 5°C)
- Giữ thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ cao (trên 60°C) trước khi ăn
- Không nên bảo quản thực phẩm quá lâu kể cả để trong tủ lạnh - Không rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ phòng



### 05

### Sử dụng nước sạch và nguyên liệu tươi

- Sử dụng nước sạch hoặc nước đã qua xử lý để chế biến thực phẩm
- Chọn mua thực phẩm tươi, nguyên dạng
- Chọn thực phẩm đã qua chế biến phải đảm bảo an toàn, thí dụ như sữa thanh trùng.
- Rửa sạch rau quả, đặc biệt là rau quả ăn sống
- Không dùng thực phẩm đã hết hạn sử dụng.



**SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM TP.HCM**