



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ngộ độc histamine từ cá tươi mua tại quầy bán lẻ

Văn phòng nông nghiệp và thực phẩm
Ấn Độ Dương – Thái Bình Dương



Canada

Mục tiêu tập huấn

1. Nhận biết các triệu chứng của ngộ độc histamine
2. Thực hiện theo quy trình điều tra từng bước được áp dụng ở Canada
3. Xác định các điểm kiểm soát quan trọng trong chuỗi cung ứng cá
4. Hiểu rõ vai trò và cơ chế phối hợp giữa các cơ quan cấp Liên bang và cấp Tỉnh bang của Canada
5. So sánh với Việt Nam

Tôm tắt tình huống



Bạn biết gì
về ngộ độc
histamine?

Phát hiện ca bệnh (Ngày 1)

Một gia đình 5 người ở phòng cấp cứu

- 3 người có triệu chứng đỏ bừng da, đau đầu, cảm giác nóng rát ở miệng, buồn nôn/nôn.
- 1 trường hợp có biểu hiện khó thở

4 trong số 5 thành viên trong gia đình cho biết đã ăn cá vào bữa tối.

Dựa trên các triệu chứng và tiền sử bệnh, bác sĩ xác định đây có khả năng là ngộ độc histamine.

Vụ việc được báo cáo cho cơ quan y tế cấp địa phương.

Tại Việt Nam, các ca ngộ độc tương tự có được báo cáo cho cơ quan y tế địa phương không?

Điều tra ca bệnh tại tuyến tỉnh

- Đơn vị y tế thu thập mẫu cá lưu hoặc tồn tại nhà bệnh nhân
- Mẫu được gửi lên phòng lab cấp tỉnh để thực hiện kiểm nghiệm
- Hoạt động điều tra được tiến hành tại địa điểm bán cá

Bạn phải kiểm tra những gì ở cơ sở bán?

Điều tra ca bệnh tại tuyến tỉnh

- Đơn vị y tế thu thập mẫu cá lưu hoặc tồn tại nhà bệnh nhân
- Mẫu được gửi lên phòng lab cấp tỉnh để thực hiện kiểm nghiệm
- Hoạt động điều tra được tiến hành tại địa điểm bán cá
 - Xác định mặt hàng và nguồn gốc
 - Kiểm tra việc kiểm soát nhiệt độ
 - Quy trình xử lý và bảo quản.
 - Điều kiện cơ sở vật chất của cơ sở bán
 - Công tác tập huấn và kiến thức của người xử lý
 - Hồ sơ và tài liệu liên quan
 - Thu thập mẫu

Bạn phải kiểm tra những gì ở cơ sở bán?

Điều tra ca bệnh tại tuyến tỉnh

- Đơn vị y tế thu thập mẫu cá lưu hoặc tồn tại nhà bệnh nhân
- Mẫu được gửi lên phòng lab cấp tỉnh để thực hiện kiểm nghiệm
- Hoạt động điều tra được tiến hành tại địa điểm bán cá
 - Xác định mặt hàng và nguồn gốc
 - Kiểm tra việc kiểm soát nhiệt độ
 - Quy trình xử lý và bảo quản.
 - Điều kiện cơ sở vật chất của cơ sở bán
 - Công tác tập huấn và kiến thức của người xử lý
 - Hồ sơ và tài liệu liên quan
 - Thu thập mẫu
- Một trường hợp tiếp theo nghi ngờ là ngộ độc histamine được ghi nhận từ một tỉnh lân cận.
- Cơ quan y tế cấp trung ương được thông báo.
- Cuộc điều tra được tiến hành

Cơ quan bạn có chia sẻ các thông tin thu thập được không?

Thông báo cho các đơn vị liên quan

- Là hoạt động trao đổi thông tin ban đầu giữa các bên liên quan nhằm xác định các vấn đề có thể dẫn đến một vụ bùng phát bệnh do thực phẩm liên quan đến nhiều khu vực quản lý. Hoạt động này bao gồm việc chia sẻ thông tin về y tế công cộng và an toàn thực phẩm thông qua nhiều kênh khác nhau.
- Một cơ chế quan trọng là các cảnh báo y tế công cộng trên cổng thông tin của Mạng lưới Cảnh báo Y tế Công cộng Canada (CNPPI), cung cấp các cảnh báo sớm về những vụ bùng phát dịch bệnh tiềm tàng.
- Ngoài ra, danh sách liên hệ của các đối tác liên bang và tỉnh/vùng lãnh thổ trong khuôn khổ FIORP được Cơ quan Y tế Công cộng Canada (PHAC) duy trì và cập nhật hàng quý.

Điều tra cấp trung ương



Cơ quan y tế công cộng Canada (PHAC)

Cơ quan y tế trung ương thực hiện phân tích sơ bộ



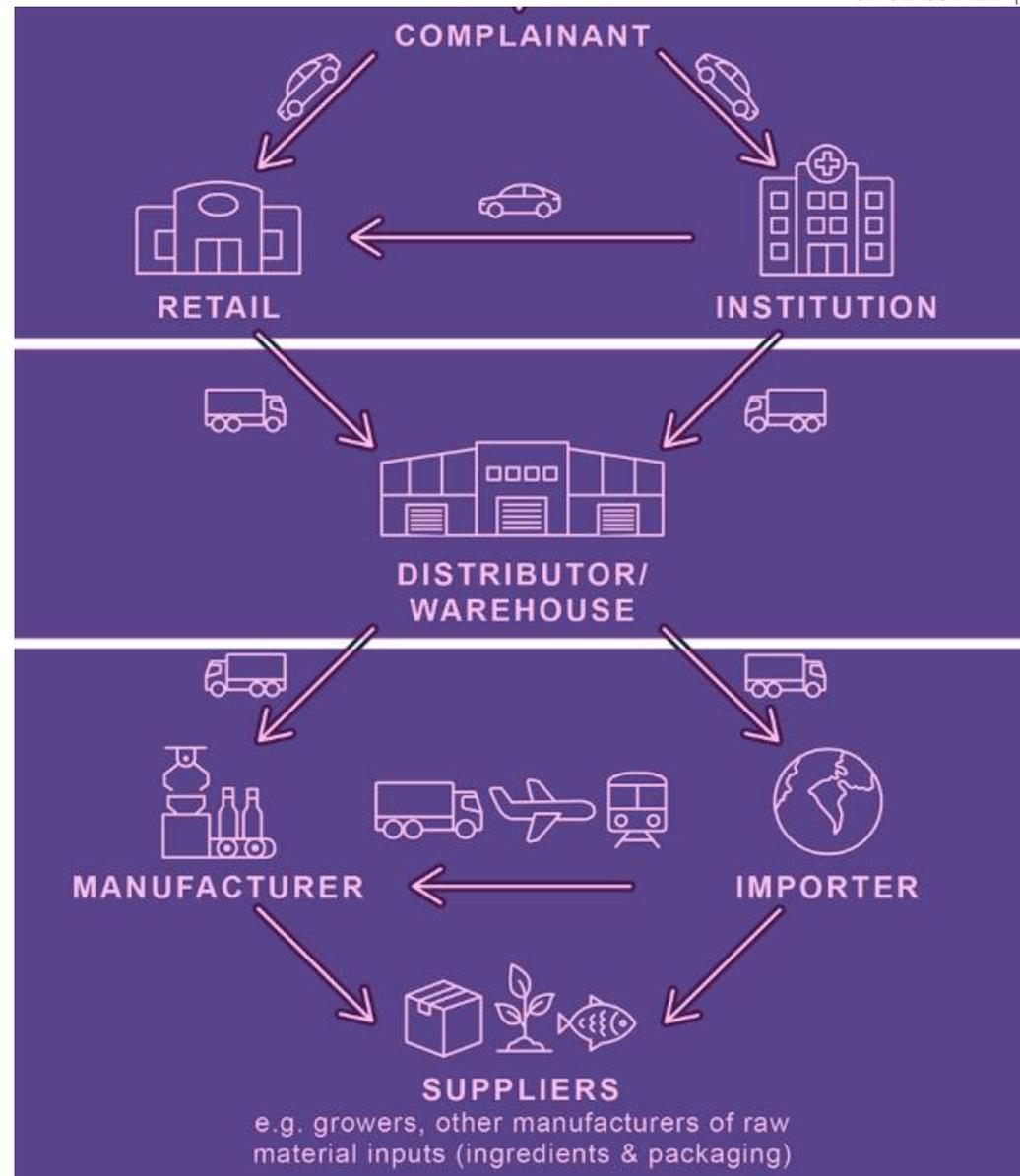
- Tổng hợp thông tin từ các tỉnh/bang
- Phỏng vấn lại bệnh nhân
- Phân tích dữ liệu lâm sàng
- Chủ động giám sát các ca bệnh được báo cáo

Phối hợp với cơ quan quản lý liên bang →

Cơ quan thanh tra thực phẩm Canada (CFIA)

- Xác minh thông tin sản phẩm
- Truy xuất nguồn gốc sản phẩm để xác định
 - Phân tích nguyên nhân gốc
 - Phạm vi ảnh hưởng: số lượng, mức độ phơi nhiễm, phân phối
 - Thời gian sử dụng của sản phẩm
- Lấy mẫu và kiểm nghiệm để xác minh mối nguy

Sơ đồ truy xuất nguồn gốc – Phân phối & Nhập khẩu



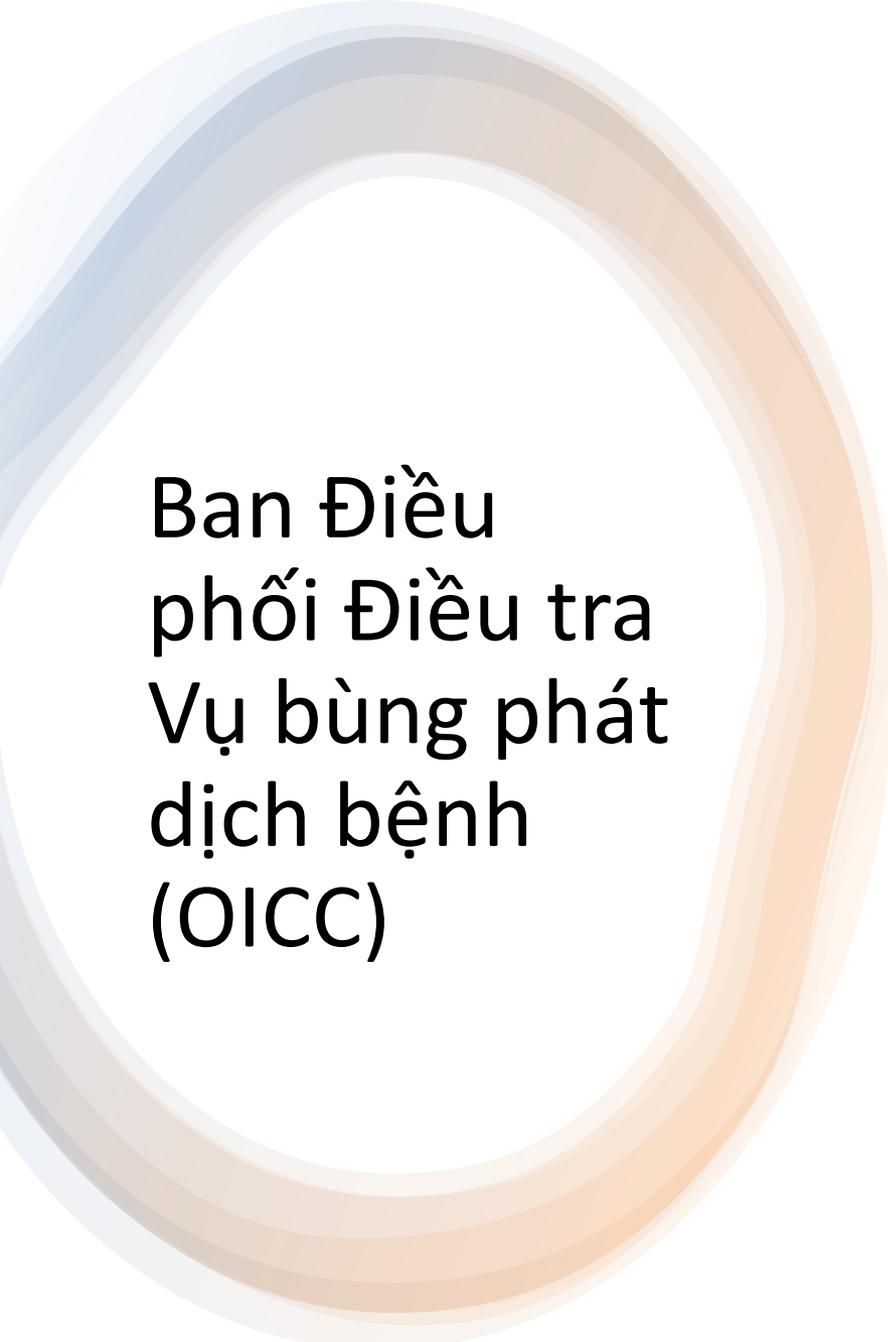
Thông báo cho các đơn vị liên quan

Khi cần thông báo cho các đối tác quốc tế, cơ quan liên bang chịu trách nhiệm sẽ đóng vai trò đầu mối liên lạc với các quốc gia nước ngoài



- **PHAC** là đầu mối liên lạc chính với các đối tác y tế công cộng quốc tế.

- **CFIA** là đầu mối liên lạc chính với các cơ quan an toàn thực phẩm quốc tế đối với các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm.



Ban Điều phối Điều tra Vụ bùng phát dịch bệnh (OICC)

- Một cuộc họp qua điện thoại (teleconference) sẽ được tổ chức giữa các đối tác bị ảnh hưởng (những đơn vị có ca bệnh ở người hoặc có thông tin liên quan đến mối nguy thực phẩm) để rà soát các thông tin hiện có và quyết định liệu có cần kích hoạt Ủy ban Điều phối Điều tra Ổ dịch (OICC) hay không. Nếu các đối tác thống nhất rằng chưa cần thành lập OICC tại thời điểm đó, các cuộc họp đánh giá OICC tiếp theo có thể được tổ chức khi có thông tin mới cần được đánh giá phối hợp.
- Bộ phận Quản lý Ổ dịch của Trung tâm Bệnh truyền nhiễm, PHAC (CFEZID) (chủ trì cuộc họp)
- Các phòng thí nghiệm quốc gia của PHAC
- Health Canada
- CFIA-OFSR (Văn phòng an toàn thực phẩm và thu hồi sản phẩm);
- Đại diện y tế công cộng/dịch tễ học và phòng thí nghiệm từ các tỉnh/vùng lãnh thổ (P/Ts) có ca bệnh
- Các đối tác bổ sung có thể được mời tham gia khi cần thiết, bao gồm: các đầu mối liên bang trong các chương trình chuyên môn liên quan, các cơ quan nông nghiệp cấp tỉnh/vùng lãnh thổ và các cơ quan y tế công cộng địa phương.

Rà soát, trao đổi thông tin và đánh giá tình hình liên tục

Khi một vụ bùng phát bệnh do thực phẩm liên quan đến nhiều khu vực quản lý tiềm tàng được các cơ quan y tế công cộng hoặc cơ quan quản lý thực phẩm phát hiện, cần phải xem xét các thông tin hiện có và xác định liệu một vụ bùng phát bệnh do thực phẩm liên quan đến nhiều khu vực quản lý có thực sự tồn tại hay không. Mỗi đối tác bị ảnh hưởng cần nỗ lực thu thập, tổng hợp và chia sẻ các thông tin mà họ có trước khi diễn ra cuộc họp đánh giá.

- Mở rộng
- Mức độ nguy hại
- Ưu tiên
- Các đơn vị liên quan

Bạn đã tham gia vào một vụ bùng phát bệnh do thực phẩm liên quan đến nhiều khu vực quản lý chưa?

Kiểm tra các thông tin sẵn có

Cập nhật dịch tễ học cấp quốc gia (và quốc tế, nếu có)

- Cập nhật giám sát bệnh đường ruột trên toàn quốc
- Tổng số ca bệnh
- Phân bố địa lý (theo tỉnh/vùng lãnh thổ)
- Khoảng thời gian khởi phát triệu chứng
- Phân bố độ tuổi (trung bình, trung vị, khoảng), tỷ lệ giới tính
- Số ca nhập viện, biến chứng nặng hoặc tử vong (nếu có)
- Tóm tắt các yếu tố phơi nhiễm được báo cáo
- Cập nhật về các cuộc điều tra đang diễn ra tại các quốc gia khác (nếu có)

Cập nhật từ phòng thí nghiệm quốc gia

- Tổng số chủng phân lập đã được xác nhận và đang chờ kết quả
- Diễn giải kết quả PFGE, MLVA và giải trình tự toàn bộ hệ gen
- Cập nhật về các chủng trùng khớp tại các quốc gia khác (nếu có)

Cập nhật từ các tỉnh/vùng lãnh thổ (P/T)

- Tổng số ca bệnh
- Tình trạng phòng vấn ca bệnh
- Tóm tắt các yếu tố phơi nhiễm được báo cáo
- Cập nhật phòng thí nghiệm: các chủng phân lập lâm sàng, thực phẩm và môi trường đã thu thập, đang vận chuyển và đang chờ kết quả
- Các biện pháp kiểm soát y tế công cộng

Kiểm tra các thông tin sẵn có

Cập nhật điều tra an toàn thực phẩm

- Hoạt động truy xuất nguồn gốc và/hoặc truy vết phân phối
- Hoạt động lấy mẫu
- Đánh giá môi trường nhằm xác định các điểm có thể xảy ra ô nhiễm

Rà soát giả thuyết điều tra

- Các giả thuyết tiềm năng về nguồn gốc của vụ bùng phát
- Cần bổ sung thông tin nào không? Thông tin đó sẽ được thu thập như thế nào?

Cập nhật truyền thông

- Có cần thực hiện truyền thông không? Chủ động hay phản ứng theo tình huống?
- Các yêu cầu từ truyền thông/báo chí
- Phối hợp về thời điểm công bố, thông điệp và người phát ngôn

Điều tra an toàn thực phẩm

Kết quả kiểm nghiệm



Mẫu vượt ngưỡng giới hạn histamine



Xác nhận mối nguy



Củng cố mối liên hệ dịch tễ học

Kết quả điều tra quy trình xử lý và duy trì chuỗi bảo quản lạnh

- Không được phủ đủ đá / đá bị tan
- Bảo quản ở nhiệt độ $>4^{\circ}\text{C}$
- Không được bảo quản lạnh trong quá trình chuẩn bị, cân, sơ chế/cắt tỉa hoặc vận chuyển
- Thiết bị bị hỏng hoặc hoạt động không đúng
- Thiếu sót trong đào tạo / thiếu đào tạo
- Nhiệt độ ấm \rightarrow vi khuẩn phát triển nhanh. Khi cá được bảo quản ở nhiệt độ trên 4°C (40°F), các vi khuẩn tự nhiên trên bề mặt cá sẽ nhân lên nhanh chóng.
- Enzyme của vi khuẩn chuyển histidine \rightarrow histamine.
- Hàm lượng histamine có hại có thể hình thành chỉ trong vài giờ.
- Histamine bền với nhiệt — các quá trình nấu, hun khói, đóng hộp hoặc đông lạnh không phá hủy được histamine.

Đánh giá nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe

Kết quả điều tra an toàn thực phẩm



**Đánh giá
bằng chứng**

Bảng chứng dịch
tễ

Kết quả
kiểm nghiệm

Thường được thực hiện bởi Health Canada

Đánh giá nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe

Kết quả điều tra an toàn thực phẩm

Các khía cạnh này được tích hợp

Chỉ cần hai trong ba khía cạnh
này đủ bằng chứng

Đánh giá
bằng chứng

Bằng chứng dịch
tễ

Kết quả
kiểm nghiệm

Thường được thực hiện bởi Health Canada

Đánh giá nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe

Nguy cơ sức khỏe loại I — Nguy cơ cao

Có khả năng hợp lý rằng việc tiêu thụ thực phẩm sẽ gây ra tác động nghiêm trọng đến sức khỏe hoặc tử vong

Nguy cơ sức khỏe Loại II — Nguy cơ trung bình

Việc tiêu thụ thực phẩm có thể gây ra các tác động bất lợi tạm thời hoặc không đe dọa tính mạng, hoặc khi xác suất xảy ra hậu quả nghiêm trọng là thấp. Đây là phân loại thường được áp dụng trong các sự cố cá nhiễm histamine (ngộ độc scombroid), khi các triệu chứng thường cấp tính nhưng tự giới hạn.

Nguy cơ sức khỏe loại III — Nguy cơ thấp hoặc tối thiểu

Việc tiếp xúc hoặc tiêu thụ thực phẩm không có khả năng gây ra bất kỳ tác động bất lợi nào đến sức khỏe.

Thường áp dụng cho các lỗi ghi nhãn nhỏ hoặc các vấn đề liên quan đến chất lượng sản phẩm không gây nguy cơ thực sự đối với sức khỏe.

Cấp độ và phạm vi thu hồi sản phẩm

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe	Cấp độ thu hồi sản phẩm	Phạm vi thu hồi sản phẩm
Cấp I	Cấp I	Cấp độ người tiêu dùng
Cấp II	Cấp II	Cấp độ bán lẻ Cấp độ người tiêu dùng
Cấp III	Cấp III	Cấp độ bán lẻ Cấp độ nhà phân phối/nhà nhập khẩu

Cấp độ người tiêu dùng: Các cơ sở bán lẻ, cơ sở dịch vụ ăn uống, trung tâm phân phối và người tiêu dùng được cảnh báo không tiêu thụ sản phẩm.

Cấp độ bán lẻ: Áp dụng đối với các cơ sở bán lẻ, cơ sở dịch vụ ăn uống và trung tâm phân phối; sản phẩm chưa đến tay người tiêu dùng.

Cấp độ nhà phân phối/nhà nhập khẩu: Áp dụng đối với các nhà bán buôn, trung tâm phân phối và/hoặc nhà nhập khẩu; sản phẩm chưa được phân phối đến cơ sở bán lẻ.



Recalls and safety alerts

Food recall warning

Vicente Marino brand Anchovy Fillets in Olive Oil recalled due to histamine

► Brand(s)

Last updated: 2025-07-03

Summary



Product: Anchovy Fillets in Olive Oil

Issue: Food - Chemical

What to do: Do not consume, use, sell, serve or distribute recalled products

Distribution: Alberta

British Columbia

Nova Scotia

Ontario

Quebec

Saskatchewan

Possibly other provinces and territories



Thông báo
thu hồi sản
phẩm tới
công
chúng

Thông báo thu hồi sản phẩm tới công chúng

Affected products

Filter items

Showing 1 to 1 of 1 entries | Show **10** entries

Brand 	Product 	Size 	UPC 	Codes 
Vicente Marino	Anchovy Fillets in Olive Oil	80 g / 42 g	80268215	Lot#24171 EXP: 12/2025

Issue

The affected product is being recalled from the marketplace due to histamine.

What you should do

- If you think you became sick from consuming a recalled product, contact your healthcare provider
- Check to see if you have recalled products
- Do not consume, serve, use, sell, or distribute recalled products
- Recalled products should be thrown out or returned to the location where they were purchased

Learn more:

- [Sign up for recall notifications by email and follow us on social media](#)
- [View our detailed explanation of the food safety investigation and recall process](#)
- [Report a food safety or labelling concern](#)

Additional information

- ▶ Background
- ▶ What is being done
- ▶ Details
- ▶ Media and public enquiries

Get notified

Receive emails about new and updated recall and safety alerts.

 [Subscribe](#)

Xác minh và rà soát

- Xác nhận sản phẩm bị ảnh hưởng đã được thu hồi khỏi thị trường.
- Tiếp tục giám sát các ca bệnh mới.
- Xác định có cần thực hiện thêm biện pháp nào không.

Đánh giá nhanh sau sự kiện

- Những điểm nào đã thực hiện tốt
- Những khó khăn hoặc thử thách
- Chúng ta có thể cải thiện như nào

Diễn biến theo thời gian (Tổng quan nhanh)

1. Phát hiện ca bệnh
2. Điều tra cấp tính
3. Truy xuất nguồn gốc sản phẩm (CFIA)
4. Kiểm nghiệm
5. Kết quả đánh giá chuỗi lạnh
6. Đánh giá nguy cơ
7. Thông báo thu hồi sản phẩm
8. Xác minh
9. Rà soát, đánh giá lại

Ngăn ngừa histamine

Đảm bảo quá trình bảo quản cá

- Kiểm soát nhiệt độ nghiêm ngặt
- Duy trì chuỗi lạnh
- Vệ sinh và điều kiện cơ sở vật chất
- Xử lý và cấp đông kịp thời



Điều cần nhớ



Histamine hình thành nhanh khi chuỗi lạnh không được duy trì



Phối hợp giúp làm giảm thời gian thu hồi sản phẩm



Việc xác minh chuỗi lạnh giúp ngăn ngừa sự tái diễn