



## BÀI PHÁT THANH TUYÊN TRUYỀN

### CÁCH NHẬN BIẾT SÂM BIỂN VÀ SO BIỂN ĐỂ TRÁNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Kính mời quý vị và các bạn cùng lắng nghe bài phát thanh tuyên truyền của trạm y tế xã Quảng La. Chủ đề bài phát thanh hôm nay là: Ngộ độc nấm và cách phòng chống.

Thưa quý vị và các bạn!

Theo thống kê, báo cáo, từ đầu năm đến ngày 13/7/2020 trên địa bàn tỉnh Quảng Ninh đã xảy ra 03 vụ với 13 người mắc do ăn con so (tại thị xã Quảng Yên, Huyện Cô Tô, Huyện Vân Đồn).

Theo Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế, con so và con sam đều sống ở vùng ven biển, trong các vịnh, đầm nước mặn và các cửa sông, hình thù giống hệt nhau nên dễ nhầm lẫn. Hằng năm cả nước vẫn ghi nhận các vụ ngộ độc chết người do ăn trứng so biển.

Con sam biển (tên khoa học *Tachypileus tridentatus*) thường phân bố vùng ven biển, sống từng cặp, mỗi cặp làm tổ đẻ sinh sống cùng nhau. Mỗi cặp sam thường đẻ rất nhiều trứng do đó người ta thường bắt sam để lấy trứng ăn là chính.

Sam trưởng thành nặng 1,5-2 kg. Chúng có vỏ cứng như mai cua, mình tròn vệt, đường kính khoảng một gang tay (20 cm), dưới bụng có tám chân càng nhỏ, boi rất chậm và bò như cua. Sam cái nặng khoảng 1 kg, sam đực nhỏ hơn, chỉ nặng bằng nửa sam cái. Đuôi sam có gờ mặt lưng rất rõ, hình tam giác.

Trong khi đó, so biển (tên khoa học *Carcinoscorpius rotundicauda*) là một loài có độc, khi ăn có thể dẫn đến chết người. Loài này sống ở ven biển, nơi các lạch nước ngọt.

Chúng có hình dạng rất giống sam biển nhưng kích thước nhỏ hơn và không đi theo thành từng cặp. Chiều dài thân của so biển khoảng 20-25 cm, không kể đuôi, toàn thân màu xanh nâu đậm. Đuôi không có gờ mặt lưng, tiết diện cắt ngang của đuôi có dạng hình trứng hay tròn.

Theo đó, điểm khác biệt rất dễ nhận thấy là sam lúc nào cũng đi đôi, còn so biển nhỏ hơn sam và chỉ đi một mình.

Trứng sam là thức ăn ngon và bổ, còn trứng so rất độc, ăn phải sẽ bị ngộ độc nguy hiểm.

Chất độc giết người trong loài so biển là tetrodotoxin, cực độc giống độc tố của cá nóc, chất độc này tan trong nước, không bị nhiệt phá hủy. Chất độc có thể bị phân hủy trong môi trường kiềm hay acid mạnh. Những vụ ngộ độc thức ăn do tetrodotoxin thường rất nặng. 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 xuất hiện. Độc tố này tác động lên thân kinh trung ương, gây tê liệt cơ thể, ngừng tuần hoàn, hô hấp, nạn nhân tử vong nhanh chóng. Liều tử vong

đối với người là 1 -2 mg độc chất tetrodotoxin

Để phòng, chống ngộ độc, Trung tâm y tế thành phố Hạ Long khuyến cáo người dân nên thận trọng khi lựa chọn sam biển và sò biển. Tuyệt đối không ăn sò biển kể cả thịt và trứng của chúng.

*Quý vị và các bạn vừa nghe bài phát thanh tuyên truyền về cách nhận biết sam biển và sò biển để tránh ngộ độc thực phẩm của trạm y tế xã Quảng Lai. Cảm ơn sự quan tâm theo dõi lồng nghe của quý vị và các bạn!*