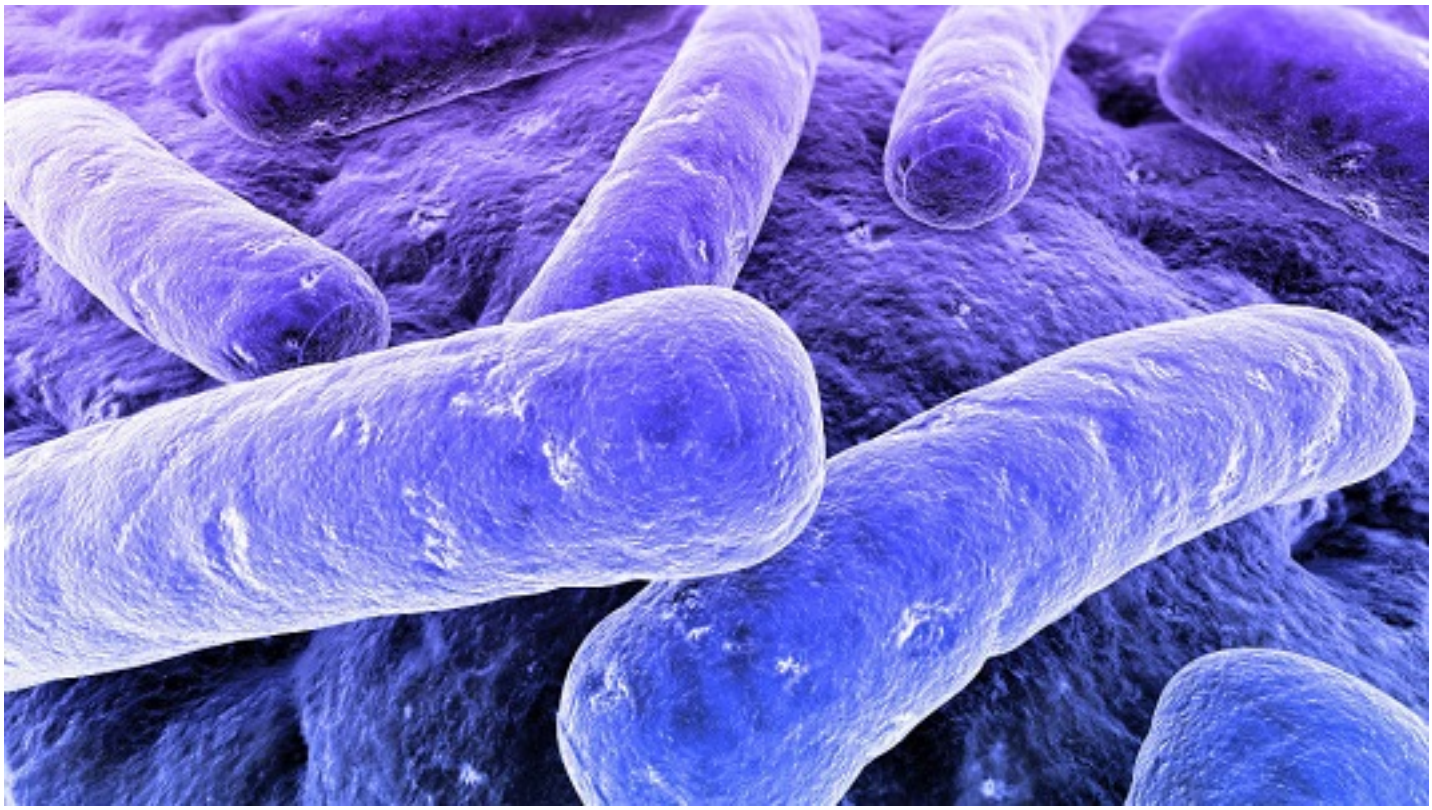
BS. Nguyễn Nhật Vũ -

Nhân vụ ngộ độc thực phẩm tại những bệnh nhân ăn Pate Minh Chay vừa qua, hôm nay chúng ta cùng tìm hiểu về loại độc tố nguy hiểm nhất thế giới để cùng phòng tránh. Nó có tên là Botulinum toxins.

Botulinum là chất độc thần kinh rất mạnh, nó xâm nhập vào các tế bào thần kinh, ngăn chặn sự giải phóng acetylcholine. Một khi chúng đã ức chế phóng thích acetylcholine thành công, xung thần kinh không thể truyền dẫn được nữa, giao tiếp các tế bào thần kinh không được thực hiện, làm cho các cơ bị tê liệt, trong đó nguy hiểm nhất phải kể đến các cơ hô hấp, liệt cơ hô hấp là nguyên nhân chính yếu dẫn đến suy hô hấp và tử vong cho bệnh nhân.

Độc tố Botulinum được sản xuất bởi vi khuẩn Clostridium botulinum. Vi khuẩn này là 1 sinh vật không hiếm gặp, tồn tại khắp nơi trong tự nhiên, ruộng nước, ao hồ, đất, phân và thậm chí cơ động vật khác. Thế nhưng các vụ ngộ độc liên quan đến Botulinum lại đôi khi mới xảy ra.



Trực khuẩn kỵ khí Clostridium Botulinum gây nên bệnh ngộ độc thịt.

Điều gì làm nên nghịch lý này?

Đó là là do điều kiện sống khắc nghiệt của Clostridium Botulinum, nó chỉ có thể tồn tại và phát triển trong điều kiện môi trường như:

- Thiếu oxygen
- pH từ 4,6 → 9,0
- Trong khoảng nhiệt độ nhất định 25 – 42°.

Trong điều kiện thuận lợi như trên Clostridium Botulinum mới có thể phát triển mạnh và sản xuất ra một lượng lớn độc tố Botulinum. Trong tự nhiên, các điều kiện không cung cấp cho vi khuẩn này môi trường thuận lợi, nhưng chúng vẫn có thể tồn tại dưới dạng nha bào. Nha bào cho phép C.Botulinum "ngủ đông" qua hàng tháng trời , đến khi chúng gặp được môi trường thuận lợi sẽ trở lại thành dạng vi khuẩn hoạt động và sản xuất độc tố Botulinum.

Dù rằng Botulinum rất nguy hiểm khi xâm nhập và cư thể, nhưng chúng lại vô cùng "mỏng manh" trước nhiệt độ. Botulinum có bản chất là protein. Khi gặp nhiệt độ, protein sẽ dần biến tính và không còn giữ được những tính chất ban đầu. Botulinum cũng không ngoại lệ, khi đun ở 100ºC, trong 2 phút độc tố này dần biến tính và giảm độc lực, đun tiếp 10 phút nữa có thể phá hủy hoàn toàn. Đây là điều vô cùng may mắn vì khi nấu ăn, thực phẩm được đun luôn ở nhiệt độ khoảng 100ºC, thậm chí cao hơn.

Vậy khi nào chúng ta dễ bị ngộ độc Botulinum?

Clostridium Botulinum, theo tiếng Latin thì botulus có nghĩa là xúc xích, nguồn gốc phát hiện ra Botulinum toxins và vi khuẩn Clostridium tố những vụ ngộ độc thực ăn có liên quan đến xúc xích hun khói. Xúc xích hun khói là món ăn phổ biến thời xa xưa, nhưng "hun khói" là môi trường rất kém khí oxy và nhiệt độ cũng không đủ cao để phá hủy cấu trúc Botulinum toxins và cả vi khuẩn C.Botulinum hay cả dạng nha bào của nó, từ đó dẫn đến các vụ ngộ độc với biểu hiệu

c□a n□n nhân nh□: ban đ□u b□ r□i lo□n tiêu hóa nh□ nôn m□a và tiêu ch□y, nh□ng sau đó b□ y□u c□, li□t t□ chi, s□p mí, m□t nhìn m□, nhìn đôi, cu□i cùng n□n nhân t□ vong.

Đ□c bi□t, C.Botulinum r□t □a thích môi tr□□ng có nhi□u protein, nghĩa là các s□n ph□m ch□ bi□n t□ đ□ng v□t nh□ xúc xích, dăm bông, th□t hun khói, th□t h□p, cá h□p… các th□c ph□m đ□□c ch□ bi□n s□n và đ□□c b□o qu□n trong các bao bì, h□p "kín khí", đó là đi□u ki□n vô cùng thu□n l□i cho C.Botulinum phát tri□n (nhi□u protein và thi□u oxygen) n□u nh□ quy trình s□n xu□t không đ□m b□o. Vì v□y, đ□ h□n ch□ các v□ ng□ đ□c t□□ng t□ nh□ v□ Pate Minh Chay, chúng ta nên h□n ch□ s□ d□ng các lo□i th□c ph□m ch□ bi□n s□n, n□u có th□, nên đun sôi l□i tr□□c khi s□ d□ng.

Bên c□nh đó, nên tránh các lo□i th□c ăn s□ng t□ đ□ng v□t, th□c v□t vì nguy c□ các lo□i th□c ph□m đó ch□a vi khu□n hay nha bào c□a C.Botulinum.

Khi nào c□n đ□n s□ chăm sóc y t□?

Khi m□t ng□□i có bi□u hi□n r□i lo□n tiêu hóa nh□ nôn m□a, tiêu ch□y, đau b□ng; t□ h□n, n□u có bi□u hi□n tay chân y□u, s□p mi, nhìn m□; trong vòng tr□□c đó vài ngày có ăn th□c ph□m ch□ bi□n s□n, các lo□i th□t xông khói, dăm bông, hay ăn các lo□i th□c ăn ch□a n□u chín kĩ càng; c□n đ□a ng□□i đó đ□n c□ s□ y t□ g□n nh□t đ□ đ□□c h□ tr□ y t□.

C□n bi□t rõ, ng□ đ□c Botulinum là tình tr□ng c□p c□u trong y t□, ch□ v□i li□u 0,004µg / kg cân n□ng là đ□ đ□ gi□t ch□t m□t ng□□i tr□□ng thành,vì v□y, v□i các b□nh nhân có bi□u hi□n đ□c tr□ng nh□ trên, bao g□m các tri□u ch□ng và ti□n s□ có dùng các lo□i th□c ph□m không đ□m b□o, nên đ□□c cân nh□c chăm sóc h□ tr□ y t□ s□m nh□t có th□ đ□ h□n ch□ t□ l□ t□ vong.

Viết bởi Biên tập viên
Thứ bảy, 30 Tháng 1 2021 10:57 - Lần cập nhật cuối Thứ bảy, 30 Tháng 1 2021 11:01