

Mối nguy từ ăn thịt bò “sợ ng” - sán dây bò

Viết bởi Biên tập viên

Thứ sáu, 29 Tháng 11 2013 07:06 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 29 Tháng 11 2013 07:31

KTV Trần Thị Nguyệt Ánh- Khoa Vi Sinh

Bún bò tái, xáo bò, bò nhúng dấm, bò thui, bò lúc lắc, bít tết, ... có lẽ hầu hết chúng ta đã từng ăn, thậm chí thưởng xuyên. Đó toàn là những món ăn khoái khẩu và phổ biến hiện nay. Vì thế hầu như chúng ta dễ quên mất mối nguy tiềm ẩn đe dọa đến sức khỏe: sán dây bò. Vì những món này thưởng không được nấu chín hoàn toàn nên lưu trữ sán vẫn còn tồn tại. Để mối nguy dễ dàng nhận rõ hơn, sau đây chúng tôi giới thiệu sơ lược về sán dây bò:

Sán dây bò (*Taenia saginata*, còn gọi là sán dải bò, sán xẹp mít) trưởng thành dài khoảng 4 - 12m, đầu hình quả lê, đường kính 1 - 2mm, có 1000 - 2000 đốt. Đốt già dài 15 - 20mm, ngang 5 - 7mm, chứa hơn 100.000 trứng.

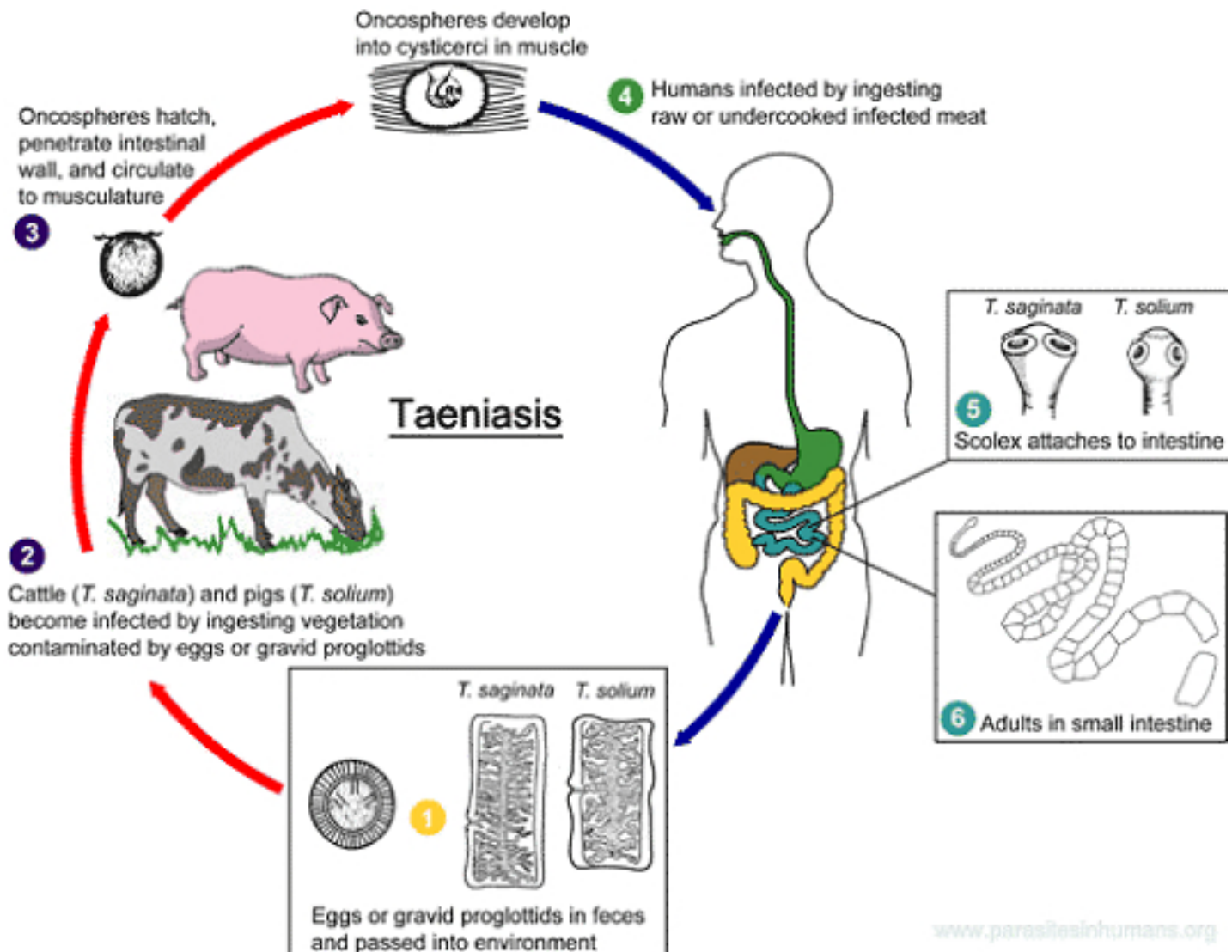


Mối nguy từ ăn thịt bò “sợ ng” - sán dây bò

Vị trí bài Biên tập viên

Thứ sáu, 29 Tháng 11 2013 07:06 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 29 Tháng 11 2013 07:31

Sán sợ ng phân trên ruột non, cách chồi nở tá tràng và hang tràng 40-50cm. Ngồi là vật chủ chính đực nhốt, bò là vật chủ phụ. Mối con sán dây bò có thể sống tới 25 năm.



Chu kỳ lây nhiễm của sán dây bò (*Taenia Saginata*)

Đốt sán già tách khỏi thân tapeworm ra khỏi hôu môn, đôi lúc ra ngoài theo phân. Đốt sán bột tiêu huỷ làm giòi phóng trứng ra ngoài môi trường. Trứng có thể sống 8 tuần hoặc hơn. Bò ăn phân trong, dịch tiêu hoá làm vỡ vỡ giòi phóng trứng. Trứng xuyên qua thành ruột

Mối nguy từ ăn thịt bò “sống” - sán dây bò

Viết bởi Biên tập viên

Thứ sáu, 29 Tháng 11 2013 07:06 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 29 Tháng 11 2013 07:31

1. Chọn thức phẩm an toàn: Chọn thức phẩm tươi. Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thức phẩm đông lạnh nhúng tan đá, rửa làm đông đá lại là kém an toàn.
2. Nấu chín kỹ thức ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thức phẩm phải đạt tới trên 70°C.
3. Ăn ngay sau khi nấu: Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.
4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.
5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng và nhiệt thời điểm phải được đun kỹ lại.
6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn: Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng chung dao, thớt để chế biến thức phẩm sống và chín).
7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bạn bị nhiễm trùng bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.
8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn: Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

Mối nguy từ ăn thịt bò “sượng” - sán dây bò

Viết bởi Biên tập viên

Thứ sáu, 29 Tháng 11 2013 07:06 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 29 Tháng 11 2013 07:31

9. Che đậy thức phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: Che đậy gói thức phẩm trong hộp kín, chôn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

10. Sử dụng nguội nước sạch an toàn: Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguội nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

Người tham khảo:

1. Giáo trình Ký sinh trùng học, trường Đại học Y Dược Huế - 2010;
2. 10 nguyên tắc vàng của WHO về vệ sinh an toàn thực phẩm - Nhân HàN (Theo Dân trí)