

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 thỉnh thoảng 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 thỉnh thoảng không được nấu chín hoàn toàn nên vẫn còn tồn tại. Để mối nguy hiểm dễ nhận, 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 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 hàng 100.000 trứng.

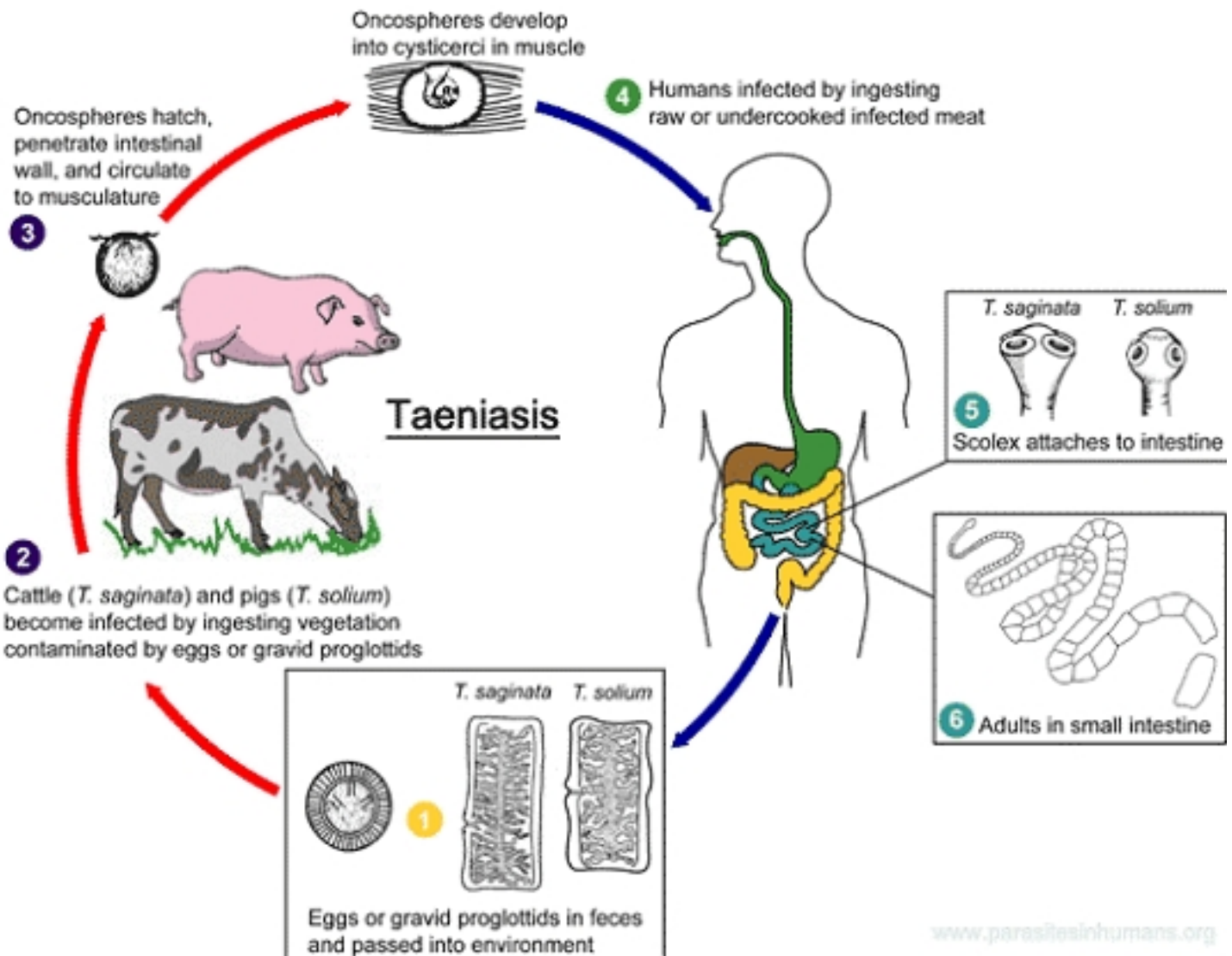


Mối nguy từ ăn thịt bò “sợ ng” - sán dây bò

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

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



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

Đốt sán già tách khỏi thân thể đực ng bò ra khỏi hỗng môn, đôi lúc ra ngoài theo phân. Đốt sán bở tiêu huỷ làm giòi phóng trứng ra ngoài cở nh. Ngoi cở nh trứng có thể sợ ng 8 tuần hỏ cở nh. Bỏ ăn phoi trứng, dỏ ch tiêu hoá làm vỏ vỏ giòi phóng u trùng. U trùng 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

non vào hệ bạch huyết hoặc mạch máu đến các cơ vân trong 12-15 tuần ở ấu trùng để các bào tử trong môi trường nang mỏng chứa dịch lỏng trong, dài 4-8mm. Ấu trùng sán dây bò chết ở 570C.

Người ăn thịt bò có ấu trùng còn sống, ấu trùng vào dạ dày, xuất hiện ruồi và trứng thành sau 10-12 tuần. Trứng đẻ ra có một con nhỏ cũng có thể ghép nhiều con (đã có người có tới 28 con).

Bệnh phổ biến khắp thế giới ở nhiều nước. Ở Việt Nam tỉ lệ nhiễm sán dây bò khoảng 1-4%, thường gặp ở những người có tập quán ăn bò tái, bò thui,...

Đa số bệnh nhân bệnh sán dây bò có triệu chứng nhẹ không đáng kể. Có thể có các triệu chứng như: đau bụng hoặc táo bón, đau vùng thượng vị, nôn mửa, ăn mất ngon, xâm xòang. Sán lây nhiễm từ thức ăn làm bệnh nhân suy yếu, có thể gây nhiễm ruồi tấp tính, gây nhiễm hệ tiêu hóa bao tử, gan mật, ruột thừa viêm, nhiễm độc, đôi khi do các triệu chứng nhiễm khuẩn cơ thể sán, bệnh có thể toan tính cao. Gây khó chịu: đẻ trứng thành chín rồi, trứng bò ra khỏi hệ tiêu hóa, rơi vào quần áo, giường ngủ khiến bệnh nhân khó chịu.

Ngoài sán dây bò, việc ăn thịt tái sống hay các loại thức phẩm sống khác có thể có nguy cơ nhiễm các loại ký sinh trùng khác như: sán dây lợn, giun xoắn (thịt lợn), giun đũa gai (thịt chó, mèo), các loại sán lá gan, phổi, ruột (các loại động vật thủy sinh),...; các loại bệnh nhiễm trùng nguy hiểm như: thương hàn, dịch tả,...

Vì vậy, hãy cẩn thận và thận trọng khi sử dụng những thức phẩm tươi sống như: rau sống, bò tái, thịt canh, cá nướng, thịt nướng chứa chín kỹ,.... Nên ăn thức phẩm đã nấu chín để đảm bảo vệ sinh, an toàn.

Các nhà nông trại nên cập nhật theo 10 lời khuyên của Tổ chức Y tế Thế giới để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

10 NGUYÊN TẮC VÀNG CỦA TỔ CHỨC Y TẾ THẾ GIỚI (WHO) VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Mũi nguy hiểm 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 thực phẩm an toàn:** Chọn thực phẩm tươi. Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực 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 bỏ đi mầm nhiệt ở trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.
- 3. Ăn ngay sau khi nấu:** Hãy ăn ngay sau khi vớt ra xong vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.
- 4. Bỏ quả chín thối các thức ăn đã nấu chín:** Mutton giết thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải đun sôi liên tục nóng trên 60°C hoặc đun sôi 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.
- 5. Nấu lại thức ăn thối:** Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng và nhiệt độ phải 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 thực 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 thế ngay 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)