

VI KHUẨN GÂY NGỘ ĐỘC THỨC ĂN THÍCH THỊT VỊT HƠN THỊT BÒ

Theo cuộc họp mùa thu do Hội vi trùng học tổ chức tại Trường Trinity (Dublin), vi khuẩn gây ngộ độc thức ăn *Listeria* có thể sống trên các bề mặt trong nhà máy chế biến thịt nếu một số vi khuẩn nhất định khác có mặt.

Loài vi khuẩn di truyền tế bào đơn *Listeria c&oa*

Theo cuộc họp mùa thu do Hội vi trùng học tổ chức tại Trường Trinity (Dublin), vi khuẩn gây ngộ độc thức ăn *Listeria* có thể sống trên các bề mặt trong nhà máy chế biến thịt nếu một số vi khuẩn nhất định khác có mặt.

Loài vi khuẩn di truyền tế bào đơn *Listeria* có thể trở thành tai họa đối với các nhà máy xử lý các sản phẩm thịt tươi hoặc qua chế biến. "Chúng dính và các bề mặt và máy móc, rồi từ đó xâm nhập sản phẩm thức ăn và có khả năng gây ra ngộ độc thực phẩm", theo giáo sư Christine Dodd từ đại học Nottingham, Vương quốc Anh.

Giáo sư Dodd cho biết: "Chúng tôi đã kiểm tra và thấy rằng sự có mặt của một loại vi khuẩn làm hỏng thức ăn thông thường gọi là *Pseudomonas fluorescens* có thể ảnh hưởng đến khả năng bám lên các bề mặt của *Listeria*".

Nhóm các nhà khoa học của Nottingham phát hiện rằng *Listeria* không giỏi bám lên các bề mặt bằng thép không gỉ khi cạnh tranh với các vi khuẩn khác. Tuy nhiên, khi *Pseudomonas fluorescens* đã bám được vào bề mặt, *Listeria* có thể bám vào cùng bề mặt đó một cách hiệu quả hơn nhiều.

Nước ép thịt vịt tại 250C là điều kiện thích hợp nhất cho *Listeria*. (Ảnh: sflorg)

Theo các nhà khoa học, vi khuẩn tạo thành cộng đồng trên các bề mặt, được gọi là màng sinh học (biofilm), có khả năng chịu đựng chất tẩy rửa thậm chí cả thuốc kháng sinh cao hơn nhiều. *Listeria* tồn tại trong các nhà máy của *Listeria* một phần là vì chúng có thể tăng cao sức đề kháng bằng cách nhóm thành màng sinh học. Ngoài ra vi khuẩn này còn chịu được môi trường khô hạn đáng kinh ngạc, cho phép chúng sống sót trên các bề mặt được cho là sạch.

Tiến sĩ Dodd cho biết: "Chúng tôi cũng xem xét tác động của các loại nước ép thịt khác nhau bao

gồm bò, lợn, cừu, gà và vịt. Chúng tôi phát hiện sự khác biệt đáng kể trong khả năng bám vào bề mặt thép không gỉ của *Listeria* ở nhiệt độ khác nhau, phụ thuộc vào loại thịt nào được sử dụng. Nước ép thịt vịt tại 250C là điều kiện thích hợp nhất cho *Listeria*". Phần dư thừa của các loại thịt khác nhau có thể ảnh hưởng đến khả năng bám vào các bề mặt của *Listeria* bằng cách thay đổi bề mặt tế bào vi khuẩn.

Điều này có nghĩa rằng là nhà máy chế biến thịt cần thay đổi quy trình làm sạch và chống nhiễm vi khuẩn tùy theo sản phẩm thịt được chế biến nhằm tránh nạn bùng phát ngộ độc thức ăn.