

TẠI SAO HẢI SẢN THƯỜNG GÂY DỊ ỨNG?

Tất cả các loại hải sản nói chung đều có thể gây dị ứng, nhưng các loài như tôm, cua, sò, mực là hay gây dị ứng hơn cả.

>>> Đề phòng dị ứng từ hải sản

Nguyên nhân gây dị ứng do hải sản gồm ba loại:

Do hải sản có chứa nhiều loại protein bổ dưỡng nhưng cũng có những protein “lạ”, khi ăn vào cơ thể sẽ là những kháng nguyên thực sự. Những kháng nguyên này sẽ kích hoạt hệ thống miễn dịch của cơ thể gây dị ứng.

Một số protein có trong hải sản chỉ đóng vai trò là một “bán kháng nguyên – hapten” hay kháng nguyên không đầy đủ. Loại này khi vào cơ thể sẽ kết hợp với nhóm “quyết định kháng nguyên” sẵn có gây nên dị ứng.

Do một số hải sản có chứa nhiều histamin. Chất này khi vào cơ thể cũng gây nên các triệu chứng như dị ứng.

Như vậy, các protein trong hải sản có thể là kháng nguyên, bán kháng nguyên đối với người bị dị ứng hải sản mà lại là những protein bình thường đối với tuyệt đại đa số những người không bị dị ứng hải sản. Còn hiện tượng hải sản có nồng độ histamin cao thì có thể gây triệu chứng cho tất cả mọi người ăn phải (hiện tượng ngộ độc histamin).

Đối với dị ứng hải sản, các phản ứng dị ứng (đặc biệt là sốc phản vệ) không phụ thuộc số lượng ăn nhiều hay ít mà phụ thuộc vào độ mẫn cảm của từng cá thể. Dị ứng hải sản thường xảy ra rất nhanh, thường chỉ sau khi ăn vài giờ, có người chỉ vài phút. Mức độ bị dị ứng nặng hay nhẹ ở từng người có sự khác nhau.

Các loại tôm, cua, sò... là dễ gây dị ứng hơn cả

Nổi bật nhất là các biểu hiện ngoài da như đỏ da, mẩn ngứa, nổi mề đay. Các biểu hiện thần kinh như đau đầu, chóng mặt, ngất, hôn mê. Các tổn thương niêm mạc như phù nề niêm mạc mắt, mũi, miệng. Các triệu chứng hô hấp như hắt hơi, ngạt, chảy nước mũi, khó thở kiểu hen, co thắt thanh quản. Các biểu hiện đường tiêu hóa như đau bụng, tiêu chảy, buồn nôn, nôn mửa.

Đặc biệt là triệu chứng sốc phản vệ khi có trụy tim mạch với các triệu chứng sốc như da tái lạnh, mạch nhanh nhỏ, nổi vân tím, tụt huyết áp... Các trường hợp tối cấp như co thắt thanh quản, sốc phản vệ có thể gây tử vong nhanh chóng nếu không được cấp cứu kịp thời.

Nói chung, trừ trường hợp dị ứng do ăn phải loại hải sản có chứa nhiều histamin, tất cả những người đã được xác định là dị ứng với hải sản nên tránh ăn uống, tiếp xúc với những loại thực phẩm có nguồn gốc từ hải sản. Thậm chí, dị ứng cũng xảy ra nếu dùng chung bát đĩa... đựng hải sản của người khác. Không nên ăn các loại hải sản đã chết hoặc chế biến không đảm bảo do loại thức ăn này có thể chứa nhiều histamin do nhiễm khuẩn.

Các thuốc kháng histamin có tác dụng tốt với các triệu chứng ở da, niêm mạc như nổi mề đay, ban đỏ, phù mắt, thuốc có thể ngăn chặn được các triệu chứng dị ứng nhẹ ngoài da, niêm mạc, nhưng không ngăn chặn được các dị ứng phản ứng nặng như sốc phản vệ, khó thở nếu có xảy ra. Với các trường hợp nặng, phải đưa ngay người bệnh đến bệnh viện, không được tự ý sử dụng các loại thuốc chống dị ứng.

